**Samosas mit Lamm, Spinat & Feta**

Für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Kochzeit: 20 Minuten

Zutaten:

* 4 Lammkeulen-Steaks, gewürfelt
* 1 TL Olivenöl
* ½ rote Zwiebel
* 1 Knoblauchzehe
* 1 EL getrocknete Chili-Flocken
* 2 EL Tomatenmark
* 80 g Babyspinat
* 6 Frühlingszwiebeln
* 150 g Feta
* Salz & Pfeffer
* 12 Blätterteigscheiben
* 50 g zerlassene Butter

Dip:

* 3 EL Griechischer Naturjoghurt
* 2 EL Honig
* getrocknete Chili, eine Prise
* 1 EL Minze

Zubereitung

Für die Füllung Öl in einer Pfanne bei mäßiger Hitze erhitzen. Zwiebel würfeln und für circa 3 bis 4 Minuten andünsten. In Würfel geschnittenes Lamm, gepressten Knoblauch, Chili-Flocken und Tomatenmark hinzufügen. Vorsichtig umrühren bis alles gut vermischt ist und 5 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen.

Mit Salz & Pfeffer würzen. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Feta würfeln und anschließend beides zusammen mit dem Spinat in die Pfanne geben und unterrühren. Zum Abkühlen beiseitestellen.

Ofen auf 180 °C Umluft (Gas Stufe 6) vorheizen.

Blätterteig mit der geschmolzenen Butter bestreichen und einen weiteren Blätterteig darauflegen. Anschließend der Länge nach in 2 Streifen schneiden. Vorgang wiederholen bis 12 Streifen doppellagiger Blätterteig angefertigt wurden. Am Ende jedes Streifens einen Esslöffel der Füllung geben. Eine Ecke des Teigs quer falten, sodass ein Dreieck entsteht. Dreieck weiter falten, bis Ende des Streifens erreicht wurde. Ränder mit geschmolzener Butter versiegeln. Vorgang für alle 12 Samosas wiederholen und alle Teigtaschen mit geschmolzener Butter bestreichen. Samosas im vorgeheizten Ofen auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech für 10 bis 12 Minuten backen.

In einer Schüssel alle Zutaten für den Dip miteinander vermischen. Samosas mit Dip servieren.