

gedämpfte Reispapier Dumplings

Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 9 Personen

gedämpfte Reispapier Dumplings

200 g fester Tofu, fein zerbröselt

Etwas Lien Ying Erdnuss Öl

1 kleine Karotte, fein gerieben

100 g Champignons, fein gewürfelt

1 Frühlingszwiebel, fein geschnitten

1 Knoblauchzehe, gehackt

1 Esslöffel Lien Ying Sojasauce salzreduziert

1 Teelöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

1 Teelöffel geriebener frischer Ingwer

Salz und Pfeffer

Frischer Koriander oder Petersilie (optional)

9 Stück(e) Lien Ying Reispapier

Mögliche Toppings:

Lien Ying Crispy Chili in Öl

Frühlingszwiebelgrün

Koriander

Lien Ying Sojasauce salzreduziert

Lien Ying Sesam Öl geröstet

Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

gedämpfte Reispapier Dumplings

1.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, Knoblauch und Ingwer kurz anbraten. Tofu, Karotte, Champignons und Frühlingszwiebel dazugeben. Mit Sojasauce, Sesamöl, Salz und Pfeffer würzen. 3–5 min. braten, bis alles leicht gebräunt ist. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Ein Reispapierblatt kurz (5–10 Sekunden) in warmes Wasser tauchen, bis es weich wird. Auf ein sauberes Küchentuch oder Brett legen.

1–2 EL der Füllung in die Mitte geben. Seiten einschlagen und zu einem Päckchen oder einer kleinen Tasche rollen (ähnlich wie Frühlingsrollen).

Dämpfeinsatz oder Bambuskorb mit Backpapier auslegen (kleine Löcher einstechen). Taschen hineinlegen, mit Deckel abdecken. Über kochendem Wasser ca. 8–10 min. dämpfen, bis sie leicht durchsichtig und weich sind.

Warm servieren mit Toppings und Dips deiner Wahl.