



Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Reispapier Taschen mit Spinat und Feta

Reispapier Taschen mit Spinat und Feta

1 Packung Lien Ying Reispapier für Sommerrollen

150 g TK-Spinat

150 g Feta

100 g geriebener Mozzarella

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

Nach Belieben Salz, Pfeffer, Paprikapulver

1 Ei

1 Esslöffel Lien Ying Shoyu Sojasauce

Etwas Wasser

Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Reispapier Taschen mit Spinat und Feta

1.

Spinat auftauen und gut ausdrücken. Dann mit zerbröseltem Feta, Mozzarella, Knoblauch und Gewürzen in einer Schüssel gut vermengen.

In einer flachen Schüssel ein Ei, Sojasauce und Wasser verquirlen. 2 Reispapierblätter jeweils für ein paar Sekunden in die Mischung geben und dann die aufgeweichten Blätter übereinanderlegen.

2–3 EL der Füllung mittig platzieren. Die Seiten so falten, dass es ein fest verschlossenes Dreieck ergibt. Optional mit Sesam bestreuen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 min. backen, bis sie goldbraun und leicht knusprig sind.