



Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 9 Personen

Vegane Hähnchenhaut

Vegane Hähnchenhaut

1 Packung Lien Ying Reispapier

70 ml Rinatura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

2 Teelöffel Hähnchengewürz

1 Teelöffel Paprikapulver

Etwas Öl zum Braten

Vegane Hähnchenhaut

1.

Sonnenblumenöl mit den Gewürzen mischen.

Dann jeweils 1 Reispapier Blatt anfeuchten, und das Blatt mit der Gewürzmischung komplett bestreichen. Das Reispapier Blatt einmal in der Mitte falten und zusammenklappen. Die Seite ebenfalls bestreichen. Dann noch einmal in der Mitte falten, sodass ein Dreieck entsteht. Die obere Seite ebenfalls mit der Mischung bestreichen.

Die gewürzten Reispapier Blätter dann in einer Pfanne mit Öl frittieren, bis sie von beiden Seiten knusprig sind.