



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Personen

Reispapier Dumplings

Reispapier Dumplings

2 Packung Lien Ying Reispapier

100 g Räuchertofu

150 g Champignons

1 Möhre

80 g Weißkohl

2 Frühlingszwiebeln

2 Knoblauchzehen

2 Esslöffel Lien Ying Ponzu Sojasauce

6 Esslöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

Optional

Nach Belieben Ponzu Sojasauce mit Limettensaft

Reispapier Dumplings

1. Kohl und Möhre fein hacken. Champignons, Tofu und Knoblauch in kleine Würfel und Frühlingszwiebel in Ringe schneiden.

In einer Pfanne die Pilze in etwas Sesamöl anbraten. Dann das gesamte Gemüse und den Tofu hinzufügen. Wenn das Gemüse fast gar ist, mit Salz und Pfeffer würzen und Ingwer dazugeben. Sojasauce und 1 TL Sesamöl unterrühren. Pfanne vom Herd nehmen, Frühlingszwiebel zu der Mischung geben und etwas abkühlen lassen.

Reispapier nach Packungsanleitung zubereiten und jeweils in der Mitte mit ca. 2 EL der Füllung belegen. Die obere und untere Seite über die Füllung schlagen und dann die Seiten darüber legen. Mit der Faltseite die Tasche auf ein zweites Blatt Reispapier legen. Die Tasche nochmal mit dem zweiten Blatt falten, sodass die Füllung doppelt eingewickelt ist. Dies solange wiederholen, bis das Reispapier und die Füllung aufgebraucht sind.

Die Taschen dann in Sesamöl bei mittlerer bis hoher Hitze einige Minuten auf jeder Seite anbraten, bis sie leicht golden sind.

Die Reispapier Dumplings mit Sesam und Frühlingszwiebeln garnieren und mit Ponzu Sojasauce servieren.