



**Gesamtzeit:** 15 min

**Schwierigkeitsgrad:** mittel

**Portionen:** 18 Personen

## Reispapier Tacos

### Reispapier Tacos

1 Packung Lien Ying Reispapier

500 ml Öl zum Frittieren

### Toppings nach Wahl, z.B.:

Avocado, in Scheiben geschnitten

Gurke, in dünne Streifen geschnitten

Karotte, in dünne Streifen geschnitten

Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Frühlingszwiebeln

Lien Ying Sriracha Mayo

Räucherlachs

### Reispapier Tacos

1.

Öl in einem tiefen Topf oder einer Fritteuse auf etwa 180°C erhitzen. Reispapierblätter halbieren.

Nacheinander jeweils ein Stück in das heiße Öl geben und nach nur ein paar Sekunden wieder herausnehmen, wenn

das Reispapier aufgegangen ist. Auf einem Teller mit Küchenpapier abtropfen lassen.

Knusprige Reispapier-Tacos mit den vorbereiteten Zutaten belegen. Die Tacos sofort servieren, solange das Reispapier noch knusprig ist.