



Banh Trang Nuong - vietnamesische Pizza

Banh Trang Nuong - vietnamesische Pizza

2 Stück(e) Lien Ying Reispapier

1 großes Ei

1 Frühlingszwiebel

Nach Belieben Lien Ying Sriracha Mayo

Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Weitere mögliche Toppings:

Garnelen oder getrocknete Garnelen

Schweinefleisch (Würste, Schinken, Hackfleisch)

Tofu

Geriebener Käse

Röstzwiebeln

Mais

Thunfisch

Lien Ying Thai Chili Sauce süß-scharf

Lien Ying Hoi Sin Sauce

Lien Ying Crispy Chili in Öl

Banh Trang Nuong - vietnamesische Pizza

1.

Eine gusseiserne oder antihaftbeschichtete Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und ein Reispapierblatt in die Pfanne legen. (Traditionell wird das Reispapierblatt über einem Holzkohlegrill gegrillt.)

Das Ei auf das Reispapier aufschlagen und mit einer Gabel oder einem Spatel vorsichtig auf dem Reispapier verteilen (ggf. das Ei vorher schon verquirlen, und auf die Reispapierblätter aufteilen, je nach Ei Größe ein zweites Ei für das zweite Blatt verwenden). Dann in Ringe geschnittene Frühlingszwiebel darüber geben und den gewünschten Belag darüber verteilen.

Wenn das Reispapier knusprig ist, ggf. mit Sriracha Mayo toppen. Die Pizza offen genießen oder sie einmal in der Mitte zusammenfalten. Mit dem zweiten Blatt wiederholen.