

# Die KochLöffel

Seit 2013



3613 Steffisburg, 03.12.2022 / Daniel Gugger

Anzahl: 4 Personen (6-8 Pers als Teilgericht)

Rezeptgruppe: **Apéro**

## Wan Tans mit Gemüse

### Zutaten

32 Wan-Tan-Teigblätter (ca. 10 x 10 cm, tiefgekühlt, Asialaden)

150 g Rüebli

100 g Lauch

1 Dose Maiskörner (140 g Abtropfgewicht)

20 g frischer Ingwer

4 EL helle Sojasauce

1 TL Rohrzucker

Pfeffer

1 Eiweiss

200 ml Süsse Chili Sauce (Thai Kitchen)

500 ml Öl zum frittieren



# Die KochLöffel

Seit 2013



## Zubereitung

1. Die Wan-Tan-Teigblätter auftauen lassen, dabei am besten mit einem Tuch abdecken, damit sie nicht trocken und brüchig werden. Die Rüebli schälen und in sehr feine Würfel schneiden oder grob raspeln. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen, längs halbieren oder vierteln, dann quer in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Maiskörner in einem Sieb gut abtropfen lassen.



2. Den Ingwer schälen, fein hacken oder raspeln. In einer Schüssel mit der Sojasauce, Zucker und Pfeffer verquirlen. Das vorbereitete Gemüse darin wenden. Nach und nach ein Teigblatt vom Stapel nehmen, die Ränder dünn mit verquirltem Eiweiß bestreichen. 1 TL Gemüse Mischung in der Mitte daraufsetzen, die Teigblätter nach oben heben und zusammendrücken oder -drehen, sodass die Füllung fest eingeschlossen ist.

# Die KochLöffel

Seit 2013



3. Das Öl zum Frittieren im Wok erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem hineingehaltenen Holzlöffelstiel sofort kleine Bläschen nach oben steigen. Die Teigtäschchen portionsweise je ca. 2 Min. goldbraun frittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann in Schälchen oder auf Teller anrichten und zusammen mit der Chilisauce servieren.

Wan-Tan-Teigblätter kannst du auch durch dünn ausgerollten Nudel- oder Filoteig aus der Kühltheke ersetzen.