



Asiatische Lasagne mit Jacobsmuscheln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Noch nie gehört? Dann sollten sie sich dieses Rezept näher ansehen! Warum nicht einmal ein leichtes, raffiniertes, fernöstliche Vorgericht, mit knusprig gebackenen Wan - Tan Blättern. Wie ein Türmchen serviert, das wird ihre Gäste überraschen

Zutaten

- 8 Stück Jacobsmuscheln (2 p.P.)
- 8 Stück Wan Tan Blätter (8x8cm groß)
- 1 El geriebenen Ingwer
- 4 Schalotten
- 1-2 fein geschnittene Knoblauchzehen
- 3 Stück Mini Frühlingslauch
- 200g Pak Choi
- 100g frische Kaiserschoten
- 1 kleine, milde Chilischote
- 40 ml salzarme Sojasoße
- Etwas Koriander
- 50g Erdnüsse
- Etwas Sesamöl

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Das Gemüse gleichmäßig groß schneiden, soll heißen:

Schritt3

Die halbierten Schalotten in Streifen, die Zuckerschoten etwa dritteln, Frühlingslauch schräg in 3

cm große Stücke, Pak Choi in 3 cm große Blätter und Chili in kleine Würfel.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

In einem Wok oder einer Stielpfanne die Wan Tan Blätter knusprig ausbacken.

Schritt6

Danach die Schalotten, den Knoblauch und den Frühlingslauch gasig anschwitzen. Die Erdnüsse, Pak Choi, Chili und die Kaiserschoten dazu geben, 3-4 min. zusammen schwenken und mit etwas Koriander und Ingwer würzen, mit Soja Soße ablöschen.

Schritt7

Die Jacobsmuscheln putzen, waschen und auf Küchenkrepp legen, trocken tupfen. Leicht salzen und pfeffern und von jeder Seite bei mittlerer Hitze ca.1 min. anbraten; Pfanne zurück ziehen, etwas „ausruhen“ lassen. Dann waagrecht halbieren und mit etwas Chilipulver würzen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Zunächst ein knuspriges Wan Tan Blatt auf einem vorgewärmten Teller placieren, darüber folgen die Jacobsmuscheln und etwas Gemüse.

Schritt10

Die Prozedur einmal wiederholen, den Abschluss bildet ein Wan Tan Blatt.

Schritt11

Mit etwas geröstetem Sesam und einigen Korianderblättern garnieren und einen Löffel Soße drum herum geben.

Rezeptart: Warme Vorspeisen **Tags:** fernöstlich, jacobsmuscheln, Lasagne, lecker, leicht, raffiniert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/asiatische-lasagne-mit-jacobsmuscheln/>