



# 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 Stiepfanne 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/>