

China Täschchen mit Gemüse und Garnelen

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

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

Das „schmackige Pompadurtäschchen, das einfach nicht fehlen darf.

Zutaten

- 1 Päckchen Filotteig aus dem Chinaladen
- 8 Stück mittelgroße Prawns, küchenfertig
- In feine Streifen geschnittenes Chinagemüse wie:
- 1 mittelgroße Zwiebel
- Das Weiße einer Stange Porree in Würfeln
- 1 frische Möhre in Würfeln
- 100 g kleine, weiße Champignons in Scheiben
- 15 g getrocknete eingeweichte Muerr Pilze, gehackt
- Bambusherzen (Konserven) in Würfeln
- 1 Hand voll frische Soya Sprossen , grob gehackt
- Etwas Soya Soße
- Sambal Olek nach eugenem Geschmack
- Sambal Badjaknach eugenem Geschmack
- Etwas Sesamoel

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Das in feine Streifen geschnittenes Gemüse im vorgeheizten Wock oder der Stielpfanne mit etwas Seamöl anschwemmen, häufiger rühren, nicht übergaren.

Schritt3

Das küchenfertige Garnelenfleisch etwas würfeln, dazugeben.

Schritt4

Mit Soja Soße, Sambal Badjak und Sambal Manis oder Olek würzen.

Schritt5

Alles kurz zusammen " al dente " angehen lassen etwas abkühlen lassen.

Schritt6

Die Chinataschen:

Schritt7

Die Filottteigplatten ausbreiten, mit etwas Eiweiß an den Rändern einstreichen. Nicht zu stramm füllen. (2 Teelöffel pro Täschchen)

Schritt8

Von den Ecken her, zu einem“ Pompadour Täschchen“ zusammen fügen, fest andrücken, oben mit Schnittlauchhalm zusammen binden.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die Täschchen können frittiert / gebacken oder in Teesud gedünstet werden.

Schritt11

Mit süß-saurer Chinasoße (fertig im Chinahandel zu beziehen)

Schritt12

zum Eintauchen / dippen servieren.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** fernöstlich, frisches gemüse, pikant

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/china-taeschchen-mit-gemuese-und-garnelen/>