



Dim Sum

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 25
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '25', 'yield' : '' });
```

Der fleischlose Klassiker, pikant, scharf, schnell gebacken

Zutaten

- 25 aufgetaute Wan Tan -Teig Blätter
- 2 - 3 junger Frühlingslauch in kleinen Würfeln
- 150 g frische Möhren in kleinen Würfeln
- 50 g Mungo Bohnen - Sprossen, gewaschen, abgetropft, gehackt
- 1/2 rote Chilischote, fein gewürfelt
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 2 EL Sojasoße
- Öl zum Frittieren

Zubereitungsart

Schritt1

Den aufgetauten Teig auslegen, mittels eines Küchenpinsels mit Wasser einstreichen.

Schritt2

Das Gemüse mit der Sojasoße mengen und 1 Tl voll auf der unteren Hälfte der Blätter geben. Diagonal einschlagen, Dreiecke formen und gut andrücken.

Schritt3

In 180° C heißem Pflanzenöl ca. 2 - 3 min. goldgelb und knusprig heraus backen; auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** dim sum, klassiker, pikant, scharf

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/dim-sum/>