



# Gebackene Filotteig - Ravioli von mit einer Ei - Garnelenfüllung

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **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' : '4-5', 'yield' : " });
```

Asiatische Ravioli? Ist das ein Widerspruch? Ich glaube nicht!

## Zutaten

- 1 Päckchen Filotteig („Wan Tan“ -Teig) aus dem Supermarkt
- 250 g Garnelenfleisch, küchenfertig
- 4 - 5 ganze Eier
- 2 kleine Stangen Frühlingslauch in dünnen Ringen
- 2 fein gewürfelte Schalotten
- 1 - 2 fein geschnittene Knoblauchzehen
- ½ fein gewürfelte Chili Schote
- 1 Schuss Soja Soße
- 1 - 2 Eiweiß mit 1 - 2 El Wasser verklappert
- Salz, Pfeffer, gemahlener Chili

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Füllung:

### Schritt2

Die Garnelenschwänze in mittelgroße Würfel schneiden.

### Schritt3

Die Schalotten, das Frühlingslauch mit dem Knoblauch und dem Chili in etwas Olivenöl glasig anschwitzen.

#### **Schritt4**

Das Garnelenfleisch dazu geben, etwas salzen und pfeffern, einen „Schuss“ Soja Soße hinzufügen.

#### **Schritt5**

Alles lediglich nur 1 min. zusammen bei mittlerer Hitze

#### **Schritt6**

angehen / absteifen etwas abkühlen lassen.

#### **Schritt7**

Das Füllen:

#### **Schritt8**

Die vorher etwas gewässerten „Wan Tan Blätter“ auslegen, trocken tupfen und rund herum mit dem verklapperten Eiweiß einstreichen. (Mit einem Küchenpinsel )

#### **Schritt9**

In ausreichend großen Abständen jeweils einen El auf der Füllung placieren und ein weiteres Filot - Blatt darüber geben.

#### **Schritt10**

Seitlich gut andrücken, ev. und wenn man mag, rund ausstechen.

#### **Schritt11**

Die „ Wan Tan“ Ravioli nunmehr in 180° C heißem Pflanzenöl knusprig heraus backen.

#### **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt13**

Gern richte ich meine asiatischen Ravioli in einer süßsauren scharfen Chinasoße

**Rezeptart:** Nudelrezepte **Tags:** knusprig, lecker, ravioli

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackene-filotteig-ravioli-von-mit-einer-ei-garnelenfuellung/>