



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/>