

Filot - Teigtäschchen mit Shrimps und Rettich

- **Küche:** Asiatisch
- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Asiatischer Fingerfood, herzhaft lecker, da lohnt der kleine Aufwand

Zutaten

- 250 g Yufka - Teig , Filot - Teig aus dem Asia Handel
- 100 g Shrimps
- 1 Stange junger Frühlingslauch, klein gewürfelt
- 150 g weisser Rettich in feinen Streifen
- 1 Tl frisch geriebener Ingwer
- 1 El trockener Weißwein
- 1 El Olivenöl
- 1 Tl Weizenstärke
- Etwas Salz
- Gemahlener Chili nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Den geschälten Rettich zunächst in hauchdünne Scheiben, dann in feine Streifen schneiden. Salzen, die Frühlingslauchwürfel dazu geben.

Schritt3

Mit dem Ingwer, Chili und dem Weißwein mischen, etwas marinieren lassen. Danach ausdrücken, mit dem Stärkemehl und dem Eiweiß vermengen.

Schritt4

Die Filotteig Blätter auslegen, mit Wasser bestreichen und mit der Füllung belegen. Falten oder als Säckchen zusammen fügen, etwas andrücken.

Schritt5

Meine Täschchen lassen sich in einem Siebeinsatz über kochendem Wasser ca. 8 min. dämpfen oder auch in heißem Pflanzenöl knusprig ausbacken.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Dazu herzhaft, scharf oder süß-sauere Chinasossen reichen.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** chic, feurig, herzhaft, kross

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/filot-teigtaeschchen-mit-shrimps-und-rettich/>