

Frittierte Watan mit Pfifferlingsfülle, auf Schnittlauchsauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, sommerlich, fleischlos, das schmeckt der ganzen Familie

Zutaten

- Für die Wantans:
- 1 Päckchen Wantan Blätter
- 400 g frische, geputzte Pfifferlinge
- 100 g Frischkäse (Gervais oder Philadelphia)
- 1 kleine Zwiebel, fein geschnitten
- ½ Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 2 TL gehackt Petersilie
- Salz und Pfeffer
- 12 - 16 kleine Kirschtomaten
- 1 Eiweiß mit etwas Wasser verklappert
- Öl zum Frittieren
- Die Schnittlauchsoße:
- 1 fein geschnittene, mittelgroße Zwiebel
- 25 g Butter
- 100 ml Crème fraiche
- 60 ml Geflügelbrühe aus dem Supermarkt
- 1 gehäufter TL Mehl
- Salz und Pfeffer, ½ Tl Senf
- 3 EL Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Zunächst die Pfifferlinge putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp reinigen, 1 cm groß würfeln.

Schritt3

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch glasig anschwitzen und die Pilze dazu geben; salzen und pfeffern.

Schritt4

2 - 3 min. zusammen garen und die gehackte Petersilie dazu geben, etwas abkühlen lassen.

Schritt5

Danach die Pilzduxelle mit dem Frischkäse vermengen.

Schritt6

Die frittierte Watans:

Schritt7

Die Wantan Blätter etwa 5 min. wässern, nebeneinander auslegen, etwas trocken tupfen, die Ränder mit dem verquirlten Eiweiß bestreichen.

Schritt8

Nunmehr die Füllung „mittig“ platzieren, den Teig überklappen und an den Rändern gut andrücken.

Schritt9

Bei 175° C heißem Öl knusprig heraus backen und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt10

Die Schnittlauchsoße::

Schritt11

Die Zwiebeln in Butter glasig anschwitzen und 1 El Mehl dazu geben, glatt rühren.

Schritt12

Mit der Geflügelbrühe und Crème fraiche aufgießen, glatt rühren und leise 10 min. auskochen, reduzieren lassen.

Schritt13

Mit Salz und Pfeffer nachschmecken, ev. noch etwas kalte Butter untermixen. Kurz vor dem Servieren den frischen Schnittlauch dazu geben.

Schritt14

Die Kirschtomaten waschen und die Blüte entfernen.

Schritt15

In etwas heißem Knoblauchöl ca. 3 - 4 min. braten, salzen und pfeffern.

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Die Teller mit der Schnittlauchsoße „auspiegeln“ und die heißen, knusprigen Wantans darüber geben.

Schritt18

Die Kirschtomaten drum herum verteilen und sofort servieren.

Rezeptart: Vegetarisch **Tags:** fleischlos, pfifferlinge

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/frittierte-watan-mit-pfifferlingsfuelle-auf-schnittlauchsauce/>