



Gebackene Filotteig Taschen mit Shrimps und Rettich

- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Fernöstlich, herzhaft - scharf und knusprig

Zutaten

- 200 g Shrimps
- 1 Päckchen angefeuchtete Filotteig - Blätter (250 g)
- 1 El Erdnussöl
- 2 Frühlingszwiebeln
- 300 g weißer Rettich
- ½ kleine Chilischote, gewürfelt
- 1 Tl Weizenstärke
- 2 El trockener Weißwein
- 1 Tl frisch geriebener Ingwer
- 1 Eiweiß mit 1 Tl Wasser verklappert
- Salz, 1 Prise Zucker
- Speiseöl zum Ausbacken

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung :

Schritt2

Den geschälten Rettich zunächst in dünne Scheiben hobeln oder schneiden, dann in sehr kurze, dünne Streifen, einsalzen.

Schritt3

Die Frühlingszwiebeln und die Chilischote in kleine Würfel, beides mischen, danach etwas

ausdrücken.

Schritt4

Die Shrimps grob hacken, dazu geben und alles mit etwas Stärkemehl bestäuben

Schritt5

Die Teigtaschen:

Schritt6

Die angefeuchteten, 7 cm großen Filotteigblätter auslegen und die Ränder mit dem Eiweiß einstreichen.

Schritt7

1 El Füllung verteilen, überschlagen und die Ränder gut andrücken.

Schritt8

In 180 ° C heißem Speiseöl goldbraun ausbacken und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt9

Heiß und knusprig mit einer pikant - scharfen Chinasoße zum Dippen zu Tisch geben.

Schritt10

(Diese Teigtaschen lassen sich aber auch in einem Siebeinsatz ca. 8 min. dämpfen)

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** fernöstlich, rettich, shrimps

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackene-filotteig-taschen-mit-shrimps-und-rettich/>