

# Gebackene “Garnelentäschchen” im Filoteig

- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " });
```

Sagenhaft gut, dieser tolle, knusprige Filoteig mit der Garnelenfüllung.

## Zutaten

- 200 g Garnelenfleisch ohne Schale und darm, küchenfertig
- 1 Päckchen Chinataschen - Filoteig, 10 - 12 cm Seitenlänge
- 2 Schalotten in Ringen
- 1-2 Stangen junger Frühlingslauch in Ringen
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- Etwas gemahlenen Chili
- Etwas Ingwer, klein gewürfelt
- 1 - 2 Eiweiß
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die Filoteig Platten zunächst 2 - 3 min. in Wasser einweichen, auslegen. Das Eiweiß mit einem El Wasser verklappern, den Teig damit an allen vier Seiten einstreichen.

### Schritt3

Die Füllung:

### Schritt4

Das geputzte und vom Darm befreite Garnelenfleisch in 1 cm große Stücke schneiden. Mit Salz, Pfeffer und etwas gemahlenem Chili würzen.

### **Schritt5**

Die Schalotten und den Frühlingslauch in feinen Ringen, in etwas Öl glasig anschwitzen. D

### **Schritt6**

as Garnelenfleisch dazu geben und alles 2 min. miteinander anschwitzen, mit Currypulver nach eigenem Geschmack bestäuben. Sautoire zurückziehen, alles etwas abkühlen lassen.

### **Schritt7**

Einen El Füllung auf jeder Teigplatte placieren und einschlagen. Die Randflächen gut aufeinander drücken.

### **Schritt8**

Die fertigen Taschen in 170° heißem Öl knusprig , appetitlich braun backen, herausfangen und auf ein Küchentrepp abtropfen lassen.

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

Heiß servieren,dazu reiche ich eine pikante Chinasoße zum dippen.

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** filoteig, knusprig, stehempfang

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackene-garnelentaeschchen-im-filoteig/>