

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

Schritt 1

Die Vorbereitungen:

Schritt 2

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.

Schritt 3

Die Füllung:

Schritt 4

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/>