

Gebackene Wan Tan Säckchen mit Garnelenfüllung

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Leckere asiatische Fingerfood mit süß - saurer Asia Soße

Zutaten

- 20 - 25 gefrorener Wan - Tan - Blätter (10x10 cm)
- Süß - saure Asia Soße zum dippen
- 10 Stück Garnelenschwänze, küchenfertig
- 2 Lauchzwiebeln in dünnen Ringen
- 1 frische Möhre in feinen Streifen
- 100 g Sojabohnensprossen
- 1 kleine Chilischote, fein gewürfelt
- 1 El frisch geriebener Ingwer
- 1/2 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 - 2 El Soja Soße
- 2 El Sesam - oder Olivenöl
- Etwas Schnittlauch
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Die Garnelen zunächst in 1 - 2 cm kleine Stücke schneiden. Die Lauchzwiebeln mit dem Knoblauch in Öl anschwitzen und die Garnelen, Möhren, Chili und Sojabohnensprossen dazu geben.

Schritt3

3 - 4 min. zusammen dünsten und mit der Sojasoße ablöschen. Weiter schmoren lassen, bis alle Flüssigkeit verkocht ist, mit Ingwer und Salz nachwürzen, abkühlen lassen.

Schritt4

Die aufgetauten Wan Tan Blätter auslegen und mittels eines Pinsels mit Wasser bestreichen.

Schritt5

Die Füllung in die Mitte setzen, verteilen und alle vier Ecken aufnehmen und mit einer Drehung zu einem Säckchen formen, mit Schnittlauch zu binden.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Die Asia Säckchen in 180° C heißem Öl 2 - 3 min. knusprig herausbacken und auf Küchenkrepp ablaufen lassen, sofort mit Asia Soße servieren.

Schritt8

(Man kann sie aber auch über einem aromatischen Sud dünsten)

Rezeptart: Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackene-wan-tan-saekchen-mit-garnelenfuellung/>