Knusprige Kürbis Wan – Tan

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });

Zu klaren und gebundenen Consommé und Gemüsesuppen, mit fernöstlicher Note

Zutaten

- 300 g Hokkaidokürbisfleisch
- 8 - 10 Wan - Tan Blätter aus dem Supermarkt oder Asia Handel
- 100 ml Geflügelfond
- 1 mittelgroße Zwiebel oder 2 Schalotten, grob gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, grob gewürfelt
- 1 Eigelb
- 50 g Parmesan, gerieben
- 1 Eiweiß mit etwas Wasser verklappert
- 1 El Olivenöl
- Salz, Chili aus der Mühle
- Butterschmalz oder Pflanzenöl zum Ausbacken

Zubereitungsart

Schritt1

Die Wan - Tan Blätter auslegen, ev. dünn mit Wasser einstreichen.

Schritt2

Den Kürbis waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, samt Schale grob würfeln.

Schritt3

Den Knoblauch, Zwiebeln und Kürbis anschwitzen, den Geflügelfond angießen und bei mittlerer Hitze sehr weich garen.

Schritt4

Mit dem Stabmixer fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Eigelb und Parmesan

unterrühren, etwas abkühlen lassen.

Schritt5

Die Wan – Tan Blätter mit dem Eiweiß einstreichen und 1 kleinen Esslöffel der Füllung in die Mitte geben.

Schritt6

Die Ecken in der Mitte zusammenfalten, (So dass die typische Form entsteht) die Ränder gut andrücken.

Schritt7

In heißem Butterschmalz goldbraun und knusprig ausbacken, auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schritt8

Zum Knabbern à part zu den Suppen reichen.

Rezeptart: Suppeneinlagen **Tags:** chili, eigelb, knoblauch, parmesan, Zwiebel

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/knusprige-kuerbis-wan-tan/