



# Wan - Tan mit Pilzen, Frühlingszwiebeln, Chili Dip

- **Portionen:** 24
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '24', 'yield' : '' });
```

Kleine fernöstlich Köstlichkeit zum Knabbern

## Zutaten

- Für 24 Stück:
- 24 Wan -Tan-Teigblätter, tiefgekühlt, aus dem Asia Shop
- 150 g Shiitakepilze, geputzt, gesäubert
- 300 g Champignons, geputzt, gesäubert
- 1 Bund Frühlingszwiebeln, geputzt, gesäubert
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Bund glatte Petersilie, gehackt
- 2 El Öl
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Dip:
- 1/2 rote Chilischote, recht fein gewürfelt
- 2 junge Frühlingszwiebeln, fein gewürfelt
- 50 ml Sojasauce
- 50 ml heller Reisessig
- 1 Tl Erdnuss oder Sonnenblumenöl
- 1 Tl Sesamöl
- Erdnussöl zum Ausbacken

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Die aufgetauten Wan - Tan Blätter auslegen und mit etwas Wasser einstreichen, befeuchten. Danach

die Ränder mit verklappertem Eiweiß einstreichen.

### **Schritt3**

Aus den Shiitake Pilzen die harten, zähen Stiele heraus schneiden und mit den gesäuberten Champignons in 1/2 cm große Würfel schneiden.

### **Schritt4**

Der Dip:

### **Schritt5**

Alle Zutaten zu einem herzhaft - scharfen Dip miteinander verrühren.

### **Schritt6**

Die Füllung:

### **Schritt7**

In einem Wok oder großer Stielpfanne zunächst den Knoblauch und die Frühlingszwiebeln in etwas Öl glasig anschwitzen.

### **Schritt8**

Die Platte / Hitze auf höchste Stufe hochschalten und die Pilzwürfel dazu geben.

### **Schritt9**

Mit braten; ev. austretenden Fond völlig reduzieren, verdunsten lassen; salzen, pfeffern.

### **Schritt10**

Jeweils 1 Wan Tan Blatt mit einem El Füllung belegen, dreieckig über einander schlagen und die Ränder etwas andrücken.

### **Schritt11**

In 170 ° C heißem Pflanzenöl knusprig, schwimmend heraus backen und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

### **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt13**

Sofort knusprig, heiß mit dem Dip zum stippen servieren.

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** zum Knabbern

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wan-tan-mit-pilzen-fruehlingszwiebeln-chili-dip/>