

Zutaten

- 16 Wan Tan Blätter
- 150 g in Chili eingelegter Tofu
- 2 Stängel Knoblauchgras
- 20 g getrocknete Mur Eer Pilze
- 10 g Sojasprossen
- 1 mittlere Karotte
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 25 g Cashewkerne
- 180 ml Sweet Chili Sauce
- 30 ml helle Sojasauce
- 500 ml Öl zum Frittieren

Vorspeise, Hauptgang

Gefüllte Wan Tan Maultaschen

Entdecke unser Rezept für gefüllte Wan Tan Maultaschen. Probiere es aus und koche mit uns im Kochateliers! Jetzt nachkochen!

So wird’s gemacht:

1. Tofu in Würfel schneiden, Mur Eer Pilze einweichen und klein schneiden. Knoblauchgras in Röllchen schneiden, alles mischen und mit heller Sojasauce und Sesamöl abschmecken.
2. Die Möhren in Streifen schneiden und mit den Sojasprossen anschwitzen. Die Frühlingszwiebeln klein schneiden und dazu geben. Mit Sweetchilisauce und gehackten Cashewkerne abschmecken.
3. Die Füllungen auf die Wan Tan Blätter verteilen mit Ei bestreichen und zuklappen. Die Wan Tan Maultaschen in Öl ausbacken.