

Reispapier-Knuspertaschen

- 200 g Champignons → putzen und klein schneiden.
2 Möhren → schälen und in feine Streifen schneiden.
- 1 Paprika
1 kleine Zucchini
2 Frühlingszwiebeln → putzen, waschen und in feine Streifen schneiden.
Das Gemüse in eine große Schüssel geben und mit
- 5 Essl. Sojasoße
2 Essl. Sesamöl → verrühren.
- 36 Blätter Reispapier
(22 cm Durchmesser) → Einen großen tiefen Teller (der Teller muss so groß sein, dass ein Reispapier hineinpasst), mit warmem Wasser füllen. Für jede Knuspertasche 2 Blatt Reispapier kurz ins Wasser tauchen und anschließend auf ein Schneidebrett legen. Ca. 4 Essl. Gemüse-Füllung in die Mitte des Reispapiers setzen und die Ränder von allen Seiten einschlagen. Zügig arbeiten, damit das Reispapier nicht zu weich wird. Die fertigen Knuspertaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit
- Sesamöl → bestreichen.
Kross abbacken. Nach der Hälfte der Zeit die Knuspertaschen einmal wenden.

Temperatur: 180°C

Backzeit: ca. 40 Min.

Schneller Asia-Dip:

- 60 ml Sojasoße
1 Essl. Reisessig
Chilipulver
1 Essl. weißen Sesam → in einer Schüssel verrühren.
Passt super dazu.

Guten Appetit wünscht das WEVG-Kochstudio-Team!



Das Video zum Rezept des Monats finden Sie auf unserem Youtube Kanal oder auf www.wevg.com/services/rezept-des-monats

GEMEINSAM
VOR ORT!

