

**TEIGBEUTELCHEN MIT KREVETTEN-GEMÜSE-FÜLLUNG****Vorspeise/Snack für 4 Personen**

 **Zubereitungszeit:** 60 Min.  
 **Aufwand:** aufwändig

**Zutaten:****Krevetten-gemüse-füllung**

1 Bund Schnittlauch  
 1 EL Reiswein  
 1 EL Sojasauce  
 1 Schalotte  
 1 TL Maisstärke  
 1/2 TL Sesamöl  
 100 g rohe Krevetten geschält  
 20 g frischer Ingwer  
 40 g Gartenerbsen tiefgekühlt  
 50 g Karotten

**Sauce**

0,75 dl Wasser  
 1 Limette  
 1 rote Chilischote  
 50 g Zucker

**Teig**

0,5 dl Wasser  
 70 g Mehl  
 Mehl zum Auswallen

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

- 1** Für den Teig Mehl mit Wasser zu einem elastischen Teig kneten. Zugedeckt 30 Minuten kühl stellen.
- 2** Für die Sauce Limettenschale fein abreiben, Limette auspressen. Chilischote längs halbieren, entkernen und hacken. Saft und Chili mit Zucker und Wasser zu einer sirupartigen Flüssigkeit einkochen.
- 3** Für die Füllung Krevetten und Schalotte hacken. Ingwer fein, Karotten an der Röstiraffel reiben. Mit allen Zutaten bis und mit Erbsen mischen.
- 4** Bambuskörbchen mit Backpapier auslegen. Teig auf Mehl hauchdünn auswallen. 8-12 Rondellen à 10 cm Ø ausstechen. Füllung auf die Mitte der Rondellen verteilen. Teigränder darüber zusammenfassen. Durch Zusammendrehen zu Beutelchen verschliessen. In das Bambuskörbchen legen, ohne dass sie sich berühren. Zugedeckt im Dampf 12-14 Minuten garen. Noch warm mit der Sauce servieren. Schnittlauch mit einer Schere darüber schneiden.

**TIPPS**

- Doppelte Menge zubereiten und die Hälfte vor dem Dämpfen tiefkühlen.
- Teig zum Auswallen durch die Teigwarenmaschine drehen.
- Fertige Teigblätter aus dem Asiaoder Delikatessgeschäft verwenden. Zubereitungszeit ca. 60 Minuten Pro Person

Veröffentlicht in Ausgabe 02/2006 auf Seite 19

**Nährwerte**

**Kalorien:** 850 kj / 200 Kcal  
**Fett:** 2 g

**Eiweiss:** 9 g  
**Kohlenhydrate:** 36 g