

Wan-Tans mit Chinakohl-Füllung

Zutaten für 4 Pers.

Zubereitungszeit ca. 30 Min. + Backzeit ca. 15 Min.

300 g Mehl
1 Ei
100 ml Wasser
½ TL Salz

200 g Chinakohl
1 Zwiebel
50 ml Kokoscreme oder Öl
2 EL Sojasauce
2 TL Sambal Olek
2 EL Öl

Das Mehl in eine Schüssel geben.

Ei,

Wasser und

Salz miteinander verquirlen. Zum Mehl geben und alles zu einem elastischen Teig verkneten. Ein Tuch über die Schüssel geben und den Teig bei Zimmertemperatur 1 Stunde ruhen lassen.

Inzwischen die Füllung zubereiten: Dafür Chinakohl und Zwiebeln putzen und in feine Streifen schneiden.

Kokoscreme,

Sojasauce und

Sambal Olek zu einer cremigen Paste verrühren.

Das Öl erhitzen und das Gemüse darin andünsten. Die Kokospaste dazugeben und alles gut vermischen. Eventuell noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig nach der Ruhezeit zu einer ca. 3 cm dicken Rolle formen. Die Rolle in ca. 30 Scheiben schneiden. Jede Scheibe zu einer Kugel formen. Die Kugeln mit einem Nudelholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu kleinen Kreisen ausrollen. Die Füllung auf den Kreisen verteilen, dabei etwas Rand lassen.

Die Kreise zu kleinen Halbmonden zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel oder zwischen den Fingerkuppen fest andrücken.

Die Wan Tans etwas ruhen lassen. Dann mit Öl bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 150°C und Umluft etwa 15 Minuten ausbacken.