

Schmeckt nicht, gibts nicht!

Gefüllte Thai-Fleischtaschen auf buntem Thai-Gemüse



Thai-Gemüse:

1 Brokkoli, 1 Blumenkohl, 3 Karotten, ½ Chinakohl, Salz, 1 EL Zucker, 1 Zwiebel, Erdnussöl, 2 EL Sesam, 2 EL süß-saure Sauce

Zutaten in Öl anbraten und süß-saure Sauce dazu geben, ca. 2 min bei milder Hitze dünsten, damit das Gemüse knackig ist. Vor dem Anrichten mit Sesam bestreuen.

Gefüllte Teigtaschen:

2 Blätterteig, 250g Faschiertes, ungesalzene Erdnüsse, Koriander, Zwiebel, Salz, Pfeffer, süß-saure Sauce

Alle Zutaten anbraten, auskühlen lassen, Blätterteig in Vierecke schneiden und füllen. Ränder mit Wasser befeuchten und fest aneinander drücken, im Rohr bei 180 Grad 15 min backen.