



Vegetarische Teigtaschen mit Kimchi & Chilisoße



Zutaten

Menge

2	große Laborgläser
1	Zwiebel
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2 EL	Kimchi
300 g	braune Champignons
	Salz
einige Tropfen	rote Lebensmittelfarbe
4 EL	Chilisoße
1	Knoblauchzehe
2 EL	Ketchup
2 EL	Sojasoße
1 kleines Stück	Ingwer
2 TL	geröstetes Sesamöl
2	Bambuskörbe
3 EL	Pflanzenöl
200 g	Shiitake-Pilze
ca. 20	Gyoza-Blätter

Rezeptinfo

Zutaten für 20 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 10 Min. Garzeit

pro Portion: 230 kJ, 55 kcal, 5,38 g Kohlenhydrate, 1,5 g Eiweiß, 3,6 g Fett, 0 mg Cholesterin, 0,8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

veggie **vegan** **spicy**

Zubereitung

Du suchst noch ein richtig schauriges Rezept für Halloween? Dann musst du unbedingt unsere leckeren Gehirn-Dumplings mit Champignon-Füllung ausprobieren! Wir haben die Teigtaschen Gehirn-Dumplings genannt, weil die Teigtaschen durch die Füllung und das Falten aussehen wie kleine Gehirne. Gefüllt werden unsere Gehirn-Dumplings nämlich mit einer würzigen Füllung aus Champignons, Shiitake-Pilzen, Kimchi, Zwiebeln und Knoblauch. Durch etwas rote Lebensmittelfarbe bekommen die Gehirn-Dumplings dann den schaurigen Look. Zum Schluss wenden wir die Dumplings noch in einer roten Soße aus Ketchup, Chilisoße und Sesamöl. Passend zu Halloween haben wir unsere Gehirn-Dumplings in Laborgläsern angerichtet. Probiere unsere Gehirn-Dumplings unbedingt zu Halloween aus! So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst die Champignons, die Shiitake-Pilze, die Knoblauchzehe und die Zwiebel in einem Universalzerkleinerer sehr fein hacken. Dann in einer Pfanne das Öl erhitzen und zuerst die Pilze darin anbraten. Dann die Zwiebeln und Knoblauchwürfel dazugeben und alles für ca. 5 Minuten weiter anbraten.

Step 2:

Dann kannst du die Pilzmasse mit Salz, Pfeffer, Sojasoße und fein geriebenem Ingwer würzen und solange braten, bis die ganze Flüssigkeit verdampft ist. Jetzt das Kimchi ganz fein hacken und unterheben. Anschließend kannst du die Füllung ggf. etwas mit roter Lebensmittelfarbe vermischen, damit die Füllung später schön durch den Teig schimmert.

Step 3:

Dann einen Bogen Backpapier auslegen und 3 EL Wasser mit 1 EL Speisestärke verrühren. Nun jeweils ein Gyoza-Blatt mit dem Stärkewasser bepinseln, dann eine kleine Menge Füllung in die Mitte geben, den Teig einmal etwas faltig umklappen und die Seiten gut andrücken. Die Eckchen so abschneiden, dass der Dumpling möglichst rund ist und dann auf das Backpapier legen. Mit den restlichen Gyoza-Blättern und der Füllung so fortfahren.

Step 4:

Nun stellst du einen Topf mit Wasser auf. Danach die Dumplings mit dem Backpapier in die Bambuskörbe (am besten 2 übereinander) geben, dann das Papier mehrmals einstecken und die Dumplings abgedeckt für ca. 5 bis 7 Minuten dämpfen lassen. In der Zwischenzeit das Sesamöl, mit der Chilisoße und dem Ketchup vermischen. Dann die fertigen Dumplings in der Chilisoße wenden und auf Laborgläser aufteilen.