

Asiatische Gemüsepäckli

ergibt 20 Stück

Gemüse:

1-2EL Öl

in Bratpfanne geben

½ Zwiebel oder ½ Lauchstängel

1Rüebli

¼ Bodenkohlräbli oder andere Gemüse

rüsten, in feine Juliennes schneiden, in Bratpfanne geben

1/2 KL Salz

würzen, Gemüse zudecken und erhitzen, bis es zischt, dann auf kleine Stufe zurückschalten, ca. 5 Min. dämpfen zugeben

evtl. wenig Sojasprossen

wenig Curry

1EL Sojasauce

würzen, Gemüse leicht auskühlen lassen

Reis:

2 ½ dl Wasser

100g Parfümreis

in Pfanne geben, aufkochen

zugeben, auf kleiner Stufe 15 Min. köcheln lassen, Herd ausschalten, Reis etwas auskühlen

Päckli fertigstellen:

20 mittlere Reisblätter

auslegen, am Rand mit Öl bepinseln

Zuerst gekochten Reis in die Mitte des Teigblattes geben. Dann etwas scharfe Chilisaucce oder Sambal Oelek darauf verteilen. Das Gemüse ebenfalls darauf legen.

Teigränder mit Öl oder flüssiger Butter bepinseln und zu einem Korbchen formen. Mit einer Fleischschnur zusammenbinden. Die Knusperbeutel auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech legen.

Backen: Im auf 200°C vorgeheizten Ofen ca. 10-15Min. backen.

Anschliessend auf einen Teller legen und mit Sweet Chili-Sauce servieren.

Andrea Schwyn