

## **WAN TANS MIT GARNELENFÜLLUNG (GRUNDREZEPT)**

### **ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN**

- 16 Wan-Tan-Blätter (aus der Tiefkühltruhe)
- 100 g Garnelenfleisch (roh und ausgelöst)
- 25 g fetter Speck (auch magerer Speck möglich)
- 25 g Bambussprossen (Glas oder Dose)
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Tl frischer Ingwer
- 1 Tl Speisestärke
- 1 EL Mehl
- 1 Tl Sesamöl
- Zucker, Salz und Pfeffer zum Abschmecken

### **ZUBEREITUNG**

1. Wan-Tan-Blätter auftauen lassen. Garnelen, Speck, Bambussprossen, Ingwer und Lauchzwiebel fein hacken. Alle gehackten Zutaten in einer Schüssel miteinander vermischen. Stärke und Sesamöl untermischen. Die Masse mit jeweils einer Prise Zucker und Salz sowie etwas Pfeffer abschmecken.

2. Die aufgetauten Wan-Tan-Blätter voneinander trennen und auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche nebeneinander ausbreiten. Jeweils einen Teelöffel Füllung in die Mitte jedes Wan-Tan-Blattes geben. Die gefüllten Blätter nacheinander vorsichtig aufnehmen und auf die Handfläche legen. Mit der anderen Hand die Teigränder nach oben schlagen und Wan Tans über der Füllung fest zusammendrücken. Die Wan-Tans können entweder als Einlage für Suppen verwendet oder gedämpft bzw. frittiert als Vorspeise gereicht werden.