



Gebratenes Reispapier

mit Gemüsefüllung



Zutaten für 2 Personen:

Reispapier

| | |
|------------------------|---|
| Kokosöl für die Pfanne | Kokosöl in einer Pfanne erhitzen. Das Gemüse waschen und kleinschneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken, die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Alles mit etwas Salz mixen. |
| 1 Packung Reispapier | |
| 3 Möhren | |
| 2 Lauchzwiebeln | |
| 30 g Ingwer | Ein Reispapier in die Pfanne legen, mit Gemüse und schließlich Käse bestreuen. Sobald der Käse geschmolzen ist das Gemüse mit einem zweiten Reispapier belegen und den Gemüse-Fladen wenden. |
| 1/2 Spitzkohl | |
| 100 g geriebener Gouda | |
| Teriyaki Wok Sauce | |
| frischer Koriander | |
| Sesam | Nach kurzem Anbraten herausnehmen und weitere Reispapiere füllen. Die fertigen Gemüse-Fladen in Rauten schneiden, mit Sesam und frischem Koriander garnieren und dazu Teriyaki Sauce reichen. |