KIKKOMAN

Mit Kohl und Pilzen gefüllte Gyoza-Taschen

Gesamtzeit **45 Min.** **30 Min.** Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2'721 kJ / 650 kcal

Fett: **30.4 g**
Kohlenhydrate: **79.5 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

14	Gyoza-Teigblätter
Füllung:	
100 g	Weisskohl
30 g	Shiitake-Pilze
30 g	Enoki-Pilze
80 g	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
40 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
30 ml	Rapsöl
Sauce:	
80 g	Cranberries, getrocknet
40 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
120 ml	Kikkoman süsse Würzsauce zum Kochen nach Mirin-Art
1 TL	Speisestärke

ZUBEREITUNG

Schritt 1

100 g Weisskohl - **30 g** Shiitake-Pilze - **30 g** Enoki-Pilze - **80 g** Zwiebel - **2** Knoblauchzehen - **40 ml** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **30 ml** Rapsöl
Gemüse und Pilze fein hacken und in Öl 10 Minuten anbraten, bis sie weich sind. Mit Kikkoman Sojasauce abschmecken.

Schritt 2

40 ml Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **120 ml** Kikkoman süsse Würzsauce zum Kochen nach Mirin-Art - **80 g** Cranberries, getrocknet - **1 TL** Speisestärke
Alle Zutaten mischen und zum Kochen bringen.

Schritt 3

14 Gyoza-Teigblätter
Kohl-Pilz-Füllung auf die Teigblätter geben und zu Taschen verschliessen. In einer Pfanne auf einer Seite anbraten. Wenn sie goldbraun sind, etwas Wasser hinzugeben, Deckel auflegen und 3 bis 4 Minuten dünsten.

Die fertigen Gyoza mit der Cranberrysauce servieren.