

Reispapier-Ramen-Teigteischen

Gesamtzeit **20 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit 5 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3'537 kJ / 853 kcal

Fett: **67.6 g** Eiweiss: **17.6 g**
Kohlenhydrate: **41 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Für die Teigtaschen:

75 g Ramen-Nudeln
(alternativ: Instant-Nudeln)
3 Frühlingszwiebeln
2 Stängel Koriander
(alternativ: glatte Petersilie)
0.25 rote Peperoni
1.5 EL Sesam, geröstet
1.5 TL Kikkoman scharfe ChilisaUCE für Kimchi
1.5 EL Mayonnaise
60 g Käse, gerieben (z. B. Emmentaler)
2 TL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
12 Reispapierblätter (Ø 16–18 cm)
2 EL Kikkoman geröstetes Sesamöl

Für den Dip:

4.5 EL Mayonnaise
1 TL Kikkoman scharfe ChilisaUCE für Kimchi
2 TL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 Stängel Koriander für die Garnitur (alternativ: glatte Petersilie)
1 Frühlingszwiebel

ZUBEREITUNG

Schritt 1

75 g Ramen-Nudeln (alternativ: Instant-Nudeln) - **2** Frühlingszwiebeln - **2** Stängel Koriander (alternativ: glatte Petersilie) - **0.25** rote Paprika Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten und in kleine Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe und Peperoni in kleine Würfel schneiden, Koriander fein hacken.

Schritt 2

1.5 EL Sesam, geröstet - **1.5 TL** Kikkoman scharfe ChilisaUCE für Kimchi **1.5 EL** Mayonnaise - **60 g** Käse, gerieben (z. B. Emmentaler) - **2 TL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
Die Nudeln, $\frac{2}{3}$ der Frühlingszwiebeln, den Koriander, die Peperoni, Sesam, Kikkoman Kimchi ChilisaUCE, Mayonnaise, Käse und Kikkoman Sojasauce vermischen.

Schritt 3

12 Reispapierblätter (Ø 16–18 cm)
Reispapierblätter einzeln in einer Schüssel mit kaltem Wasser befeuchten und auf nasse Küchentücher legen. Je ca. 1 EL Füllung auf ein Reispapierblatt geben, an beiden Seiten einklappen und einrollen.

Schritt 4

2 EL Kikkoman geröstetes Sesamöl
Kikkoman Sesamöl in einer grossen Pfanne erhitzen und die Teigtaschen von allen Seiten 4–6 Minuten goldbraun braten.

Schritt 5

4.5 EL Mayonnaise - **1 TL** Kikkoman scharfe

Chilisauce für Kimchi - 2 TL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce - 1 Stängel Koriander für die
Garnitur (alternativ: glatte Petersilie) - 1

Frühlingszwiebel

Mayonnaise mit Kikkoman Kimchi Chilisauce und
Kikkoman Sojasauce verrühren, mit Koriander und
Frühlingszwiebel (in Ringen) garnieren und zu den
Teigtaschen servieren.