

Rezept

Pilz-Wan-Tans

Ein Rezept von Pilz-Wan-Tans, am 22.09.2023

Zutaten

40 TK-Wan-Tan.Teigblätter (ca. 9 x 9 cm)	200 g Champignons
100 g Shiitakepilze	1/2 Bund Koriandergrün oder Petersilie
2 Knoblauchzehen	200 g saure Sahne
2 EL Zitronensaft	3-4 EL gehackte gemischte Kräuter
Salz	Pfeffer
3/4 l Öl zum Frittieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

Zubereitung

1. Die Teigblätter auftauen lassen. Die Pilze putzen und sehr fein würfeln. Koriandergrün waschen, trocken schütteln, Blättchen fein hacken. Knoblauch schälen, hacken und alles mischen.

2. Jedes Teigblatt mit etwas Wasser bestreichen und mit je 1 TL Pilzfüllung belegen. Teig darüber verschließen. Das Öl in einem Topf erhitzen, bis an einem Holzstäbchen Bläschen aufsteigen. Darin die Wan-Tans portionsweise ca. 2 Min. frittieren. Für den Dip saure Sahne mit Zitronensaft, Kräutern, Salz und Pfeffer mischen.