KIKKOMAN

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 Paprika
1,5 EL	gerösteter Sesam
1,5 TL	Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
1,5 EL	Mayonnaise
60 g	geriebener Käse, z. B. Emmentaler oder mittelalter Gouda
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) - **3** Frühlingszwiebeln - **2** Stängel Koriander (alternativ: glatte Petersilie) - **0,25** rote Paprika
Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten und in kleine Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe und Paprika in kleine Würfel schneiden, Koriander fein hacken.

Schritt 2

1,5 EL gerösteter Sesam - **1,5 TL** Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi **1,5 EL** Mayonnaise - **60 g** geriebener Käse, z. B. Emmentaler oder mittelalter Gouda - **2 TL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
Die Nudeln, 2/3 der Frühlingszwiebeln, den Koriander, die Paprika, Sesam, Kikkoman Chilisauce Kimchi, 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 Chilisauce Kimchi und Kikkoman Sojasauce verrühren, mit Koriander und Frühlingszwiebel (in Ringen) garnieren und zu den Teigtaschen servieren.