

Crispy Wan Tan

mit Geselchter-Schinken

Was du dazu benötigst

500g Geselchter-Schinken
1 Pkg. Wan Tan-Teig
1 Bund Jungzwiebeln
1 EL Ingwer, gehackt
4 EL Sojasauce
2 EL Sesamöl
1 Ei
Etwas Olivenöl



Zubereitung

Den Geselchten Schinken grob hacken und Jungzwiebel in feine Stücke schneiden. In einer großen Schüssel alle Zutaten vermengen.

Jedes Wan Tan-Blatt mit je einem Teelöffel der Masse belegen und nach oben fest zu einem Säckchen zudrehen.

Mit Olivenöl bepinseln und ca. 8 Minuten bei 200°C in der Heißluftfritteuse knusprig braten.

Tipp

Anstelle eines Wan Tan-Teiges kann man auch einen Blätterteig nehmen.

Portionen

4 Portionen

Dauer

30 Minuten Vorbereitung:

20 Minuten Kochzeit: 10

Minuten **Level**

Einfach

