

LupinenGESCHNETZELTES Fruchtiges Lupinencurry

ZUTATEN für 4 Personen

Teig (gibt's auch als fertige Paletten im Asialaden)

200g Weizenmehl
160ml Wasser
1 Prise Salz

Füllung

¼ Chinakohl
2cm frischer Ingwer
1 Knoblauchzehe
2-3 Lauchzwiebeln
200g **LupinenGESCHNETZELTES**
1 TL Sesamöl (gerösteter Sesam)
1 TL **alberts LupinenSAUCE**
1 Prise Pfeffer, Salz

Sauce

20ml **alberts LupinenSAUCE**
100ml Reisessig/beliebiger Essig
½ TL Sesamöl (gerösteter Sesam)
1 Spritzer Tabasco
4 EL Öl zum anbraten

ZUBEREITUNG

Zutaten zum Teig mischen und gut durchkneten. Der Teig sollte weich, aber nicht klebrig sein. Daraus Rolle formen und mit Tuch zugedeckt 30min stehen lassen.

Chinakohl waschen, alle Blätter mit Salz bestreuen und dicht gepackt in eine Schüssel legen, 15min ziehen lassen, Salz abwaschen, gut auspressen, fein schneiden. **alberts LupinenGESCHNETZELTES** fein hacken. Lauchzwiebel in schmale Ringe schneiden. Knoblauch sehr klein schneiden. Ingwer reiben Sesamöl, **alberts LupinenSAUCE** und Pfeffer zugeben und alles gut mischen.

Vom Teig Scheiben abschneiden und zu dünnen Platten von 10cm Durchmesser ausrollen. Alternativ Teig ausrollen und mit Form ausstechen.

Das Füllen nimmt einige Zeit in Anspruch. Die Füllung in die Mitte der Teigplatten geben, dies zu halbkreisförmigen Taschen zusammenklappen und die Ränder gut zusammendrücken. Evtl. die Ränder mit etwas Wasser anfeuchten.

Bei sehr dünnem Teig, nur von drei Seiten anbraten. Bei festerem Teig, die Taschen in die Pfanne stellen und mit Öl anbraten, ohne sie zu bewegen. Wenn der Taschenboden schön braun ist, ca. 1-2 cm Wasser in die Pfanne geben und abgedeckt dünsten lassen, bis das Wasser verdunstet ist.

In der Zwischenzeit die Zutaten zur Sauce mischen. Die Sauce nach Belieben über die servierten Gyoza geben und genießen.