

Wirsing-Päckchen nach Thai Art

Zutaten für 8 Päckchen:

- 8 große Wirsingblätter
- 100 g Glasnudeln
- 200 g Tofu
- 1–2 rote Chilies
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer (ca. 2 cm)
- 4 Frühlingszwiebeln
- 1/2 Bund Koriander
- 1 EL Sojasauce
- Saft einer halben Limette
- 1 TL Sesamöl
- 2 EL frisch gerösteten Sesam
- Salz & Pfeffer



Den dicken Strunk aus den Wirsing Blätter schneiden, die Blätter in kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren, dann herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Glasnudeln mit heißen Wasser überbrühen und beiseite stellen.

Tofu, Wasserkastanien, Chilis, Knoblauch, Ingwer, Frühlingszwiebeln und Koriander zusammen mit Sojasauce, Sesamöl und Limettensaft in einer Küchenmaschine fein zerkleinern. Die gegarten Glasnudeln mit einer Schere in etwa 3 cm lange Stücke schneiden und unter die Masse heben. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Zum Füllen die Wirsingblätter flach ausbreiten, die Füllung darauf verteilen, die Seiten einschlagen und dann zu Päckchen aufrollen.

Die Päckchen 5 Minuten dämpfen.

Dazu passt ein scharfer Dip.