

Nappa Cabbage Dumplings

Grün-Weißer-Teig(Knödel)

Zutaten:

Grüner Teig:

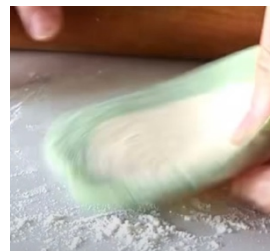
150 g Mehl, glatt
70 g Spinat, passiert
¼ TL Salz

Weißer Teig:

150 g Mehl, glatt
60 ml Wasser
¼ TL Salz

Füllung:

50 ml Olivenöl, raffiniert
250 g Tofu, natur
100 g Weißkraut
60 g Karotte
40 g Shiitake Pilz
30 g Lauch
3 ST Knoblauchzehen
1 EL Sojasoße
1 EL Reisessig
2 EL Kokosmilch
1 EL Maizena
Salz, Pfeffer aus der Mühle



Herstellung:

1. Beide Nudelteige – Alle Zutaten miteinander vermengen, zu einem glatten Teig verarbeiten und mindestens 20 Minuten rasten lassen.
2. Für die Fülle den Tofu in eine Schüssel bröseln.
3. Weißkraut und Lauch klein schneiden.
4. Knoblauch hacken Karotten und Pilze in Brunoise schneiden.
5. Lauch mit Knoblauch und Tofu in etwas Öl anbraten.
6. Sojasoße, Karotten, Weißkraut und Pilze dazu.
7. Reisessig, Kokosmilch, Pfeffer und Maizena dazu.
8. Solange anbraten bis eine bissfeste Masse entsteht – abkühlen lassen.
9. Den weißen Teig zu einer Rolle formen, den grünen Teig so ausrollen, dass man den weißen einschlagen kann.
10. 1,5 cm Stücke herunterschneiden ausrollen und mit Fülle befüllen, zuklappen und zusammendrücken – in Salzwasser ca. 8-10 Minuten ziehen lassen und mit Sojasauce servieren.