

# Dumplings, Tofu-Gemüse-Füllung, Chili-Öl, Erdnuss-Dip

**Für zwei Personen**

**Für den Dumpling-Teig:**

220 g Weizenmehl                      1 Prise Salz

**Für die Füllung:**

100 g geräuch. Tofu	80 g Shiitake	1 Karotte
40 g Spinat	2 Frühlingszwiebeln	3-5 cm Stück Ingwer
2 Knoblauchzehen	1 EL helle Misopaste	2 EL helle Sojasauce
2 EL Srirachasauce	1 EL Agavendicksaft	1 EL Reissessig
Geröstetes Sesamöl	2-3 Zweige Koriander	Salz, Pfeffer

**Für die Fertigstellung:**

Geröstetes Sesamöl

**Für das Chili-Öl:**

$\frac{1}{2}$ Frühlingszwiebel	2 EL Chiliflocken	1 EL Sesam
100 ml Erdnussöl	Salz	

**Für den Erdnuss-Dip:**

$\frac{1}{2}$ Limette, Abrieb, Saft	3 EL crunchy Erdnussbutter	1 EL Gochujang
1 EL helle Sojasauce	1 EL Agavendicksaft	Salz

**Für die Garnitur:**                      1 Frühlingszwiebel                      2-3 Zweige Koriander

**Für den Dumpling-Teig:** Das Mehl mit Salz und 120 ml Wasser vermengen, 5 Minuten kneten. Abdecken und etwas ruhen lassen. Anschließend den Teig in acht gleichgroße Kugeln aufteilen. Jede Kugel zu einem dünnen Kreis ausrollen.

**Für die Füllung:** Karotte und Tofu mit einer Küchenreibe reiben. Shiitake, Spinat und Frühlingszwiebeln putzen und fein schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen bzw. abziehen und sehr fein reiben.

Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und Karotte, Tofu, Shiitake, Spinat, Frühlingszwiebeln, Ingwer und Knoblauch darin gut anbraten. Misopaste, Sojasauce, Srirachasauce, Agavendicksaft, Reissessig und gehackten Koriander hinzufügen, alles gut vermengen mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Fertigstellung:** Auf den ausgerollten Teig mittig jeweils 2 EL Füllung geben. Den Teig oben schließen und runde Dumplings formen.

Eine Pfanne mit Deckel erhitzen und etwas Sesamöl hinzugeben. Die geformten Dumplings in die Pfanne geben und kurz anbraten.

Anschließend mit Wasser aufgießen, so dass der Boden komplett bedeckt ist. Deckel auf die Pfanne legen und die Dumplings dämpfen bis das Wasser komplett verdampft ist.

**Für das Chili-Öl:** Alle Zutaten bis auf das Öl in eine Schüssel geben und vermengen. Das Öl erhitzen und noch heiß in die Schüssel dazu geben. Alles gut umrühren.

**Für den Erdnuss-Dip:** Limette heiß abspülen, die Schale abreiben, dann den Saft auspressen. Alle Zutaten vermengen und nach gewünschter Konsistenz mit Wasser verdünnen. Mit Salz abschmecken.

**Für die Garnitur:** Koriander und Frühlingszwiebel putzen und fein schneiden.

Dumplings auf Teller aufteilen und eine kleine Schale mit dem Erdnuss-Dip dazu stellen. Dumplings mit Chili-Öl beträufeln und mit Frühlingszwiebeln und Koriander garniert servieren.

Sonja Reinholz am 24. April 2024