

Gemüse-Crêpe mit Pilzen

Für 4 Personen

250 g Mehl	4 EL Sesamöl, geröstet	Salz
175 ml kochendes Wasser	80 g Zwiebel, gewürfelt	3 Knoblauchzehen, gewürfelt
150 g Champignons	150 g Weißkraut	3 EL Obstessig
1 TL Ingwer, gerieben	8 EL süße ChilisaUCE	1 TL Speisestärke
8 EL Sojasauce	weißer Pfeffer	

Aus Mehl, Sesamöl, etwas Salz und Wasser einen elastischen Teig kneten und diesen 1 Stunde ruhen lassen. Den Ofen auf 80° vorheizen. Den Teig in 8 Portionen teilen und diese jeweils zu einem Kreis mit 15 cm Durchmesser ausrollen. Die Teigkreise in Sesamöl beidseitig backen und anschließend im Ofen warm halten. Etwas Sesamöl erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anbraten. Pilze und Weißkraut würfeln und dazugeben.

Obstessig, Ingwer und ChilisaUCE verrühren. Die Speisestärke mit Sojasauce anrühren und dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Dressing mit der Gemüsefüllung vermischen, auf die Crêpes setzen und diese aufrollen.

Christian Henze am 06. März 2020