

## Geldsäckchen mit Hühnerfleisch

375 g	Hühnerfleisch, fein gehackt,
6	Muh Er-Pilze, in feine Streifen geschnitten
4	Frühlingszwiebeln, fein gehackt
1	Staudenselleriestange, fein gehackt
3 EL	Bambussprossen, gehackte
1 EL	Sojasauce
1	Knoblauchzehe, zerdrückt
1 TL	frischen Ingwer, geraspelten
1 Pck.	Wan Tan - Teigplatten
1 Bund	Schnittlauchhalme halbieren und mit kochendem Wasser übergießen, 1 Min ruhen lassen abschrecken, abtropfen.

Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen, kühl stellen zum marinieren.

Nur jeweils 1 Wan Tan Teigplatte verarbeiten, den Rest in einem feuchten Tuch einschlagen und rasch verarbeiten.

2 TL von der Füllung in die Mitte setzen, die Teigränder über der Füllung zusammendrücken, sodass ein Säckchen entsteht.

Die Geldsäckchen in heißem Öl 4 - 5 Minuten knusprig frittieren, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Jedes Säckchen mit einem Schnittlauchhalm zubinden.

Sofort servieren.

## Bohnensprossen – Salat

700 g	Sojasprossen oder Mungobohnensprossen
2	Knoblauchzehen, fein gehackt
5	Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten
1	Chili, in feine Ringe geschnitten
1 EL	Sesamsamen, geröstet und zerstoßen
1 EL	Sojasauce

Die Sprossen in einem Topf mit kochendem Wasser geben und 2 Minuten köcheln.

Dann Sprossen in einem Sieb mit kaltem Wasser abbrausen, danach leicht ausdrücken.

Die Sprossen mit restlichen Zutaten mischen.

Salat kalt oder lauwarm servieren.

**Nikolaj Täuber 0179-5430241**