

# WanTan

[Export to PDF](#) | [Export to DOC](#)

*Zutaten für 4 Portionen, fertig in: 20 Minuten*

[rezept\_trenner type="einkaufszettel"]

- 1 Packung WanTan – Blätterteig, Tiefgekühlt aus dem Asialaden
- 1 Hähnchenbrustfilet
- 50 Schweinefilet
- 1 Knoblauchzehe
- Koriander
- 1 Eigelb
- 1 EL Sojasauce
- Salz und Pfeffer
- 1 Flasche Sonnenblumenöl
- Chilisauce (fertig aus dem Asialaden)
- Sojasauce

[rezept\_trenner type="zubereitung"]

Blätterteig auftauen lassen.

Hähnchenbrust und Schweinefleisch klein schneiden. In einen Mixer geben und mit Gewürzen, Sojasoße und Eigelb pürieren. Zu kleinen Kugeln (2-3cm Durchmesser) formen und auf die einzelnen Blätterteigblätter legen. Blätterteig über Eck zusammenklappen, die rechte und linke Ecke nach innen klappen und andrücken.

Öl erhitzen. Die Wan Tan darin frittieren, bis sie schön braun sind. Dazu Chilisauce und Sojasauce zum Dippen servieren.

**Bon profit!**

---