

# Reispapier-Ramen-Teigtaschen

Gesamtzeit **20 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit **5 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):  
**3.537 kJ / 853 kcal**

Fett: **67,6 g** Eiweiß: **17,6 g**  
Kohlenhydrate: **41 g**

## ZUTATEN

**2 Portion(en)**

### Für die Teigtaschen:

<b>75 g</b>	Ramen-Nudeln (alternativ: Instant-Nudeln)
<b>3</b>	Frühlingszwiebeln
<b>2</b>	Stängel Koriander (alternativ: glatte Petersilie)
<b>0,25</b>	rote Paprika
<b>1,5 EL</b>	gerösteter Sesam
<b>1,5 TL</b>	<u>Kikkoman scharfe Chilisauc</u> e für Kimchi
<b>1,5 EL</b>	Mayonnaise
<b>60 g</b>	geriebener Käse, z. B. Emmentaler oder mittelalter Gouda
<b>2 TL</b>	<u>Kikkoman natürlich gebr</u> aute Sojasauce
<b>12</b>	Reispapierblätter (Ø 16–18 cm)
<b>2 EL</b>	<u>Kikkoman geröstetes Sesamöl</u>

### Für den Dip:

<b>4,5 EL</b>	Mayonnaise
<b>1 TL</b>	<u>Kikkoman scharfe Chilisauc</u> e für Kimchi
<b>2 TL</b>	<u>Kikkoman natürlich gebr</u> aute Sojasauce
<b>1</b>	Stängel Koriander für die Garnitur (alternativ: glatte Petersilie)
<b>1</b>	Frühlingszwiebel

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**75 g** Ramen-Nudeln (alternativ: Instant-Nudeln) - **2** Frühlingszwiebeln - **2** Stängel Koriander (alternativ: glatte Petersilie) - **0,25** rote Paprika  
Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten und in kleine Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe und Paprika in kleine Würfel schneiden, Koriander fein hacken.

### Schritt 2

**1,5 EL** gerösteter Sesam - **1,5 TL** Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi **1,5 EL** Mayonnaise - **60 g** geriebener Käse, z. B. Emmentaler oder mittelalter Gouda - **2 TL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
Die Nudeln, 2/3 der Frühlingszwiebeln, den Koriander, die Paprika, Sesam, Kikkoman Chilisauc Kimchi, Mayonnaise, Käse und Kikkoman Sojasauce vermischen.

### Schritt 3

**12** Reispapierblätter (Ø 16–18 cm)  
Reispapierblätter einzeln in einer Schüssel mit kaltem Wasser befeuchten und auf nasse Küchentücher legen. Je ca. 1 EL Füllung auf ein Reispapierblatt geben, an beiden Seiten einklappen und einrollen.

### Schritt 4

**2 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl  
Kikkoman Sesamöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Teigtaschen von allen Seiten 4–6 Minuten goldbraun braten.

### Schritt 5

**4,5 EL** Mayonnaise - **1 TL** Kikkoman scharfe ChilisaUCE für Kimchi - **2 TL** Kikkoman natürlich gebräute Sojasauce - **1** Stängel Koriander für die Garnitur (alternativ: glatte Petersilie) - **1** Frühlingszwiebel

Mayonnaise mit Kikkoman ChilisaUCE Kimchi und Kikkoman Sojasauce verrühren, mit Koriander und Frühlingszwiebel (in Ringen) garnieren und zu den Teigtaschen servieren.