HAUPTGANG

# REISPAPIERTASCHEN MIT KARTOFFELN

★★★★★ (16)

40 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN (ERGIBT 8-10 STÜCK)

## ZUTATEN

### Füllung

| | |
|---|---|
| 500 g | festkochende Kartoffeln |
| 250 g | frischer Spinat |
| 100 g | tiefgekühlte Erbsen, aufgetaut |
| 2 EL | Rapsöl |
| 1 | Knoblauchzehe, fein gehackt |
| ¼ TL | Chiliflocken |
| ½ | Zitrone, Schalenabrieb und Saft |
| 1 TL | Salz |
| wenig | Pfeffer |

### TASCHEN

| | |
|---|---|
| 16-20 | Reisblätter |
| 1 | Ei (Grösse L) |
| 1 EL | Sojasauce |
| 120 ml | Wasser |
| 1 EL | Sesam |

## ZUBEREITUNG

1. Füllung:
Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und in Salzwasser weichkochen. Abgiessen, ausdampfen lassen und grob zerstampfen. Inzwischen den Spinat in ein Sieb geben, mit heissem Wasser übergiessen, gut ausdrücken und grob hacken.

2. Kartoffeln, Spinat und Erbsen mit allen übrigen Zutaten für die Füllung in eine Schüssel geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Zubereitung Taschen:
Ei, Sojasauce und Wasser in einem tiefen Teller gut verquirlen. Jeweils zwei Reisblätter nacheinander in der Ei-Mischung wenden, kurz einweichen lassen und übereinander auf einen Teller legen.

4. 2-3 EL der Füllung auf die Blattmitte geben. Die Seiten über der Füllung zu einem möglichst kompakten Dreieck einschlagen und mit Sesam bestreuen. Mit den restlichen Reisblättern und der restlichen Füllung gleich verfahren.

5. Zubereitung im Airfryer:
Jeweils 3-4 Taschen (je nach Grösse) in den Frittierkorb legen und bei 200 °C ca. 15 Minuten knusprig backen.

6. Zubereitung im Backofen:
Die Taschen auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und in der Mitte des auf 200 °C Umluft vorgeheizten Backofen 20–25 Minuten goldbraun backen.