



Zutaten 4 Portionen

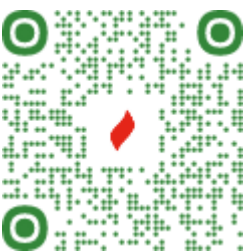
♦ = Kotányi Produkte

Für den Teig

240 g	Mehl
150 ml	Wasser, kochend heiß
0.5 TL	♦ Meersalz jodiert grob
	Maisstärke

Für die Füllung

3 Stk.	Knoblauchzehen, fein gehackt
300 g	Chinakohl, fein geschnitten
150 g	Karotten, geraspelt
120 g	Zucchini, geraspelt
50 g	Paprika, rot, fein gewürfelt
2 EL	Sojasauce
2 EL	♦ Asiatische Kräuter
1 TL	♦
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer bunt ganz



Vegetarische Gyoza Teigtaschen

🕒 75–90 Min ♡ ♡ ♡

Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt wird der Teig für die Gyoza zubereitet. Dafür wird das Salz mit heißem Wasser verrührt. Nun gemeinsam mit dem Mehl in eine Küchenmaschine geben und für 10 Minuten kneten lassen, bis der Teig geschmeidig ist. Den Teig dann in 2 Rollen unterteilen und für 30 Minuten kühl stellen. Am besten in Folie eingewickelt.
- 2 Die Arbeitsfläche mit Maisstärke bestreuen und den Teig ganz dünn ausrollen. Dieser sollte nicht dicker als 2 mm sein. In etwa 8 cm große kreisrunde Formen ausstechen. Wenn kein Ausstecher zur Hand ist, eignet sich auch ein Trinkglas.
- 3 Die runden Teigblätter nun nochmals mit Maisstärke bestreuen, damit sie beim Stapeln nicht zusammenkleben. Die fertigen Teiglinge nun beiseite stellen.
- 4 Nun etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und den fein gehackten Knoblauch darin dünsten. Paprika, Zucchini, Karotten und Chinakohl hinzugeben. Den gemahlenen Ingwer unterrühren.
- 5 Mit der Sojasauce sowie Salz, Pfeffer und der Asiatischen Kräutermischung von Kotányi abschmecken.
- 6 Nun die Dumplings formen, dazu jeweils 2 TL der abgekühlten Füllung in die Mitte der Teigform platzieren. Einen Finger in ein mit Wasser gefülltes Glas tunken und den Rand des Teiges damit benetzen.
- 7 Anschließend die Teigtaschen falten und an den Rändern zusammendrücken. Auf einem Teller platzieren. Damit die Teigtaschen nicht austrocknen, am besten ein feuchtes Küchentuch darüber legen.
- 8 Einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den Dämpfer darüber setzen und die Hitze reduzieren. Die Gyoza nun im Dämpfer platzieren und für etwa 8-10 Minuten darin dämpfen.
- 9 Abschließend die Gyoza in einer Pfanne mit etwas Öl einseitig anbraten, damit sie knusprig werden. Die fertigen Gyoza können mit unterschiedlichen Saucen genossen werden.