

**Kochen**

**Caroline Autenrieth**

**Montag, 08.06.2020**

**Gefüllte Nudeltäschchen mit Hack und Ingwer zu Gurkensalat**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für den Nudelteig**

300 g Mehl  
1 Prise Salz  
200 ml Wasser, heiß, ca.

**Für die Füllung**

75 g Champignons  
2 TL Rapsöl  
etwas Salz  
etwas Zucker  
2 Knoblauchzehen  
etwas Sojasauce  
1 mittelgroße Karotte (75 g)  
2 Lauchzwiebeln  
1 Stück frischer Ingwer (ca. 3 cm)  
300 g Hackfleisch  
(vom Schweinenacken, selbst gewolft  
oder vom Metzger vorbereitet)  
etwas Sambal Olek (Chili-Würzsauce)  
2 EL Sesamsamen  
1 Bund frischer Koriander

**Für den Gurkensalat**

1 Salatgurke  
1 Knoblauchzehe  
etwas Salz  
1 Prise Zucker  
1 TL Sojasauce  
1 TL Sesamöl  
0,5 TL Szechuanpfeffer  
2 TL Sesamsamen



**Zubereitung:**

1. **Für den Nudelteig** Mehl und Salz mischen. Wasser nach und nach zugeben und alles etwa 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt ca. 20 Minuten ruhen lassen.
2. Währenddessen für die Füllung Champignons putzen und in feine Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne 1 TL Öl erhitzen. Die Champignonwürfel darin scharf anbraten. Mit Salz und 1 Prise Zucker würzen. Knoblauch abziehen, fein hacken und kurz mit andünsten. Mit Sojasauce würzen. In eine Schüssel geben.
4. Karotte putzen, schälen und auf einer Küchenreibe grob raspeln. 1 TL Öl in der Pfanne erhitzen. Die Möhrenraspel darin bei schwacher Hitze sacht anbraten und offen garen, sodass viel Flüssigkeit verdampfen kann. Mit Salz und Zucker würzen, etwas abkühlen lassen.
5. Die Lauchzwiebeln putzen, abbrausen, abtropfen lassen und fein schneiden. Ingwer schälen und fein reiben oder würfeln.

6. Hackfleisch mit Salz, Zucker, Sojasauce und Sambal Oelek würzen. Vorbereitete Pilze, Möhrenraspel und Lauchzwiebel, sowie Sesam und Ingwer dazu geben und alles gut mischen.
7. **Für den Salat** die Gurke putzen, schälen, längs halbieren und die Kerne entfernen.
8. Knoblauch abziehen und fein hacken. Gurke in Stücke schneiden, mit Salz, Zucker, Sojasauce und Sesamöl sowie Knoblauch mischen und ziehen lassen.
9. Szechuanpfeffer in einem Mörser zerreiben. Mit Sesamsamen in einer kleinen Pfanne ohne zusätzliches Fett anrösten. Auf einen Teller geben und etwas abkühlen lassen.
10. **Den Nudelteig** portionsweise auf bemehlter Arbeitsfläche oder mit der Nudelmaschine sehr dünn ausrollen. Daraus mit einem Ausstecher oder Glas Kreise (Ø ca. 9 cm) ausstechen (oder den Teig nach Belieben in Dreiecke schneiden).
11. Jeweils etwa 1 TL Füllung darauf verteilen, die Teigränder mit Wasser befeuchten. Teig über die Füllung klappen, sacht flach streichen und die Ränder sorgfältig andrücken, dabei kleine Teigtäschchen formen.
12. Teigtäschchen portionsweise in Salzwasser bei mittlerer Hitze garen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle vorsichtig aus dem Wasser heben.
13. Marinierte Gurken eventuell etwas abtropfen lassen. Sesam-Mischung zugeben.
14. Koriander abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Teigtäschchen mit Koriander und Gurkensalat anrichten. Nach Belieben Sojasauce zum Dippen dazu reichen.

**Tipp:** Wer kein Sesamöl hat, kann ein anderes Nussöl oder mildes Olivenöl verwenden.