



## Internationale Küche

# Dim Sum mit Shrimps

### Zutaten

200 g Weizenmehl	1 Esslöffel Sesamöl
Mehl für die Arbeitsfläche	Salz und Pfeffer
125 g vorgegarte Shrimps	Öl für den Dampfeinsatz
1 Frühlingszwiebel	6 Esslöffel Sojasoße
1 Messerspitze geriebener Ingwer	4 Esslöffel Weinessig

### Zubereitung

Mehl mit heißem Wasser verrühren und mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Kreise von 8-10 cm ausstechen.

Shrimps waschen, trocken tupfen und klein schneiden.

Frühlingszwiebel putzen, waschen und fein hacken.

Shrimps, Frühlingszwiebel, Ingwer und Sesamöl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Füllung in die Mitte der Teigkreise geben und Teigkreise über der Füllung zusammendrücken.

Dampfeinsatz mit Öl bepinseln und Dim Sum hineinsetzen und in breiten Topf mit kochendem Wasser stellen. 10 Minuten garen lassen.

Sojasoße und Weinessig verrühren und zu den Dim Sum servieren.