

# Momos



**biopartner**

In Zusammenarbeit mit «NullKommaNull»



# Momos



3 - 4 Portionen



45 min



mittel

## Zutaten

1 Packung	Dumpling-Wrapper (zu kaufen im Asia-Laden)
300 g	Hackfleisch oder veganes Hackfleisch
1	Ei
150 g	Weisskohl, fein gehackt
150 g	Rüebli, geraffelt
1 Bund	Frühlingszwiebeln, fein gehackt
2	Knoblauchzehen, fein gehackt
3 TL	Ingwer, fein gerieben
2 TL	Sesamöl
2 EL	Sojasauce
2 EL	Gemüsebouillon (z. B. von NullKommaNull)
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer

## Zubereitung

Die Dumpling-Wrapper langsam und schonend im Kühlschrank auftauen lassen, damit das Tautwasser den Teig nicht aufweicht.

Für die Füllung: Hackfleisch oder Fleischersatz und Gemüse mit Sojasauce und Sesamöl gut mischen und würzen. Danach jeweils eine Rondelle in eine Hand nehmen und Rand mit wenig Wasser bestreichen. 1 EL Füllung in die Mitte geben, Teigränder rüschenhaft verschliessen. Die Momos in Dämpfkörbe verteilen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 bis 20 min garen.

Mit ChilisaUCE und Sojasauce servieren.

## Tipp

Die fertig gefüllten Momos kannst Du auch wunderbar einfrieren und im noch tiefgekühlten Zustand garen. Die Dampfzeit erhöht sich dann auf 10 min.