

Kochen

Quin Xie

Mittwoch, den 04.01.2023

Wraps mit Kartoffelstreifen und Lauchzwiebeln

Für 4 Personen

Für die Wraps

- 2 Kartoffeln (ca. 200 g)
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 0,5 Lauchstange
- 4 Weizen-Tortillawraps
- 3 EL Erdnussöl
- 10 Szechuanpfeffer-Körner
- 4 EL Reissessig, dunkel (zhengjiang xiangcu; Asialaden)
- 1 EL Sojasauce, hell (Asialaden)
- etwas Salz
- 4 TL Bohnenpaste, süß (tianmian jiang; Asialaden)

Außerdem

Wok



Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, abbrausen und in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln. Kartoffelstreifen in kaltem Wasser spülen und in einer Schüssel mit kaltem Wasser bedeckt beiseite stellen.
2. Lauchzwiebeln putzen, abbrausen und trocknen. Grünen Teil in etwa 2 cm lange Stücke, den weißen Teil in sehr feine Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Lauch abbrausen, trockentupfen und in sehr feine Streifen schneiden.
3. In einem Wok Wasser zum Kochen bringen. Die Kartoffelstreifen in einem Sieb abtropfen lassen und im kochenden Wasser etwa 20 Sekunden kochen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
4. Die Wraps in einer Pfanne ohne Fett nach Packungsanweisung erwärmen, auf einen Teller legen und zugedeckt warm halten.
5. Öl im Wok kurz erhitzen. Szechuanpfeffer darin kurz anrösten, bis er schön duftet. Lauchzwiebeln und Knoblauch zufügen, kurz anbraten. Reissessig und Sojasauce zugeben und bei starker Hitze etwa 30 Sekunden kochen. Nun die abgetropften Kartoffelstreifen in den Wok geben, kurz mitbraten und dabei ständig rühren. Mit Salz abschmecken.
6. Wraps nacheinander mit je 1 TL Bohnenpaste dünn bestreichen, gebratene Kartoffel- und Lauchstreifen darauf legen, Wrap zusammenrollen, anrichten und servieren.

Tipp: Der weiße Teil vom Lauch ist etwas zarter, wer den grünen Teil mitverwenden möchte, schneidet diesen in noch feinere Streifen.