

# WAN TAN MIT SCHWEINEFLEISCH



Für 1 Person

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

5 Minuten aktiv, 0 Minuten passiv

Menükosten ca.

Chf. -.90

Nährwert pro Rezept

238 Kcal, 11 g Fett, 24 g KH

## Zutaten

30 g Schweinefleisch gehackt

30 g Gemüse (nach Saison), klein hacken

2 g RedLine Peking

**1** miteinander vermischen

Wan Tan Teig\*

**2** Füllung in Teig einpacken  
frittieren, dämpfen oder als Suppeneinlage

## Tipp

\* Siehe RedLine Rezept Chinesischer Wan Tan Teig