



# Momos

## Zutaten (20 bis 25 Stück)

1 Packung Dumpling-Wrapper (erhältlich in asiatischen Läden)	3 TL Ingwer, fein gerieben
300 g Hackfleisch (Rind, Schweinefleisch oder Beyond Meat)	2 TL Sesamöl
1 Ei	2 EL Light Sojasauce
150 g Kohl, fein gehackt	2 EL Nullkommanull Gemüse Bouillon
150 g Rüeblı geraffelt	1 TL Salz
1 Bund Frühlingszwiebeln, fein gehackt	1 TL Pfeffer
2 Knoblauchzehen, fein gehackt	

## Zubereitung

1. Die Dumpling-Wrapper langsam und schonend im Kühlschrank auftauen lassen, damit das Tauwasser den Teig nicht aufweicht.
2. Für die Füllung Hackfleisch und alle Zutaten mit Sojasauce und Sesamöl gut mischen und würzen.
3. Jeweils eine Rondelle in eine Hand nehmen, Rand mit wenig Wasser bestreichen. 2 TL oder 1 EL Füllung in die Mitte geben, Teigränder rüschenhaft verschliessen.
4. Momos im Dampfkorbchen verteilen. Momos zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Min. garen.
5. Mit Chilisauce und Sojasauce servieren.

Tipp: Die fertig gefüllten Momos kannst du auch wunderbar einfrieren und noch tiefgekühlten Zustand garen. Die Dämpfzeit erhöht sich dann um 10 Minuten.