

## Gefüllte Wan Tan mit Zucchini-Röllchen und Kürbis-Püree

### Für zwei Personen

6 Wan Tan-Blätter	400 g Zucchini	200 g Ziegenfrischkäse
300 g Hokkaidokürbis	1 Stange Zitronengras	2 Zehen Knoblauch
1 Zwiebel	20 g Ingwer	1 Chilischote
1 Zweig Thymian	1 Zweig Oregano	350 ml Sonnenblumenöl
grobes Meersalz, Pfeffer		

Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Die Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein schneiden. Den Kürbis halbieren, entkernen und schälen. Anschließend in kleine Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer, dem Zitronengras, dem Ingwer und dem Chili weich kochen. Abschließend das Ganze pürieren. Die Oregano- und Thymianblätter abzupfen und fein hacken. Den Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Die Zucchini der Länge nach halbieren und mit dem Sparschäler in acht dünne Scheiben schneiden. 100 Milliliter Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Scheiben darin kurz auf beiden Seiten anbraten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen, erkalten lassen und mit Salz, Pfeffer, Thymian und Oregano würzen. Danach mit Ziegenfrischkäse bestreichen und der Länge nach zusammenrollen. Die restlichen Zucchinistücke in der Pfanne mit Salz, Pfeffer, Thymian, Oregano und dem Knoblauch kurz anbraten. Sechs Wan Tan-Blätter an der Spitze mit Ziegenfrischkäse füllen und zusammenrollen. Die Enden fest verschließen. Das übrige Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Wan Tan kurz ausbacken. Aus dem restlichen Ziegenkäse kleine Bällchen drehen. Das Kürbispüree mit den Zucchinirollchen und den ausgebackenen Wan Tan auf Tellern anrichten und mit den Zucchiniwürfeln und etwas Meersalz garnieren.

Ilse Schoppe-Marschall am 21. Januar 2014