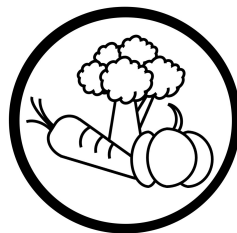


# Gemüse Baozi



8-12 Stück



Vorbereitung  
20 Minuten



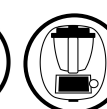
20 Min  
Dampf



Vegi



Vegan



Thermomix TM  
Rezept

150g Wasser  
1/4 Würfel Hefe

Wasser mit der Hefe und dem Zucker lauwarm auflösen oder im Thermomix 3 Minuten bei 37°C auf Stufe 2 auflösen.

300g Mehl  
1 TL Salz

Mehl und Salz dazugeben und von Hand verkneten, mit einem Rührgerät ca. 10 Minuten kneten oder im Thermomix mit der Knetfunktion 4 Minuten kneten lassen. Den Teig mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

1 Rüebli  
1/2 Peperoni  
1 St Zitronengras  
1/4 Fenchel  
Olivenöl / Sojasauce

Das Gemüse in feine Würfel schneiden, fein raspeln oder mit dem Thermomix 5 Sekunden auf Stufe 7 zerkleinern. Das Gemüse in einer Bratpfanne mit Olivenöl anbraten und mit der Sojasauce ablöschen. Auf kleiner Hitze einköcheln und leicht abkühlen lassen.

Den Teig in walnussgrosse Kugeln formen und kleine runde dünne "Omeletts" ausrollen. Den Rand der Teiglinge mit Wasser befeuchten, damit man den Teigbeutel später besser verschliessen kann. Die Ränder des Fladens stückweise zur Mitte hin über die Füllung heben und verschliessen.

Die gefüllten Baozis in einem Dampfkorbchen ca. 15-20 Minuten garen. Im Thermomix funktioniert das auch gut mit dem Varoma. Die Baozis genieße ich meistens mit einem asiatischen Gemüse Eintopf.

