



Vietnamesische Sommer-Frühlingsrollen

ZUTATEN

Frühlingsrolle:

- 10 Blätter Reispapier
- 30 g Glasnudeln
- 100 g Weiß- oder Rotkraut
- 80 g Gurken
- 80 g Karotten
- 4 Blätter Kopfsalat
- 15 Minzblätter
- 3 Stiele Koriander
- 8 Stück Garnelen (etwa 300 g)

Erdnuss-Dip:

- 60 g Erdnussbutter, cremig
- 2 EL Kokosmilch
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Ahornsirup
- 1 EL Reissessig
- 1 TL Sesamöl
- ½ TL Knoblauch, gehackt
- ½ TL Ingwer, gehackt
- Saft einer halben Limette

Marinade:

- 40 g Sojasauce
- 50 g Reissessig
- 1 TL Sesamöl
- 1 TL Frühlingszwiebel



VORBEREITUNG

- 1** Weiß- oder Rotkraut in feine Streifen, Gurken und Karotten in etwas dickere Streifen schneiden und sortenrein beiseitestellen.
- 2** Glasnudeln etwa fünf Minuten in circa 90 °C heißem Wasser einlegen, abgießen und unter laufendem Wasser erkalten lassen.
- 3** Garnelen von Schale und Darm befreien, mit Salz und Pfeffer würzen. Für zwei Minuten pro Seite in Butter anbraten, aus der Pfanne nehmen, auf ein Schneidebrett legen und waagrecht halbieren.
- 4** Salatblätter grob reißen, Koriander hacken und Minzblätter bereitstellen.
- 5** Für die Frühlingsrollen-Marinade Sojasauce, Essig sowie Öl verrühren und mit feingeschnittenen Frühlingszwiebeln fertigstellen.
- 6** Für den Erdnuss-Dip alle Zutaten mit einem Schneebesen verrühren.
- 7** Reisblätter einzeln in heißes Wasser legen (nicht zu heiß, ansonsten drehen sich die Blätter zu stark ein).

ZUBEREITUNG

- 8** Reisblätter aus dem Wasser nehmen und auf ein feuchtes Tuch legen.
- 9** Drei halbierte Garnelen versetzt in die Mitte des Reisblattes legen. Karotten-, Gurken- und Krautstreifen, Sojasprossen und gehackten Koriander gleichmäßig darauf verteilen und mit gerissenen Salatblättern und einem Esslöffel Glasnudeln fertigstellen. Zwei Esslöffel Marinade auf die Füllung tropfen lassen.
- 10** Vorsichtig die Seiten nach innen klappen und von unten nach oben zu einer kompakten Rolle formen.
- 11** Erdnuss-Dip und die restliche Marinade separat als Saucen reichen.

Zaubert den Sommer auf den Teller!

Tip: Für die vegetarische Variante die Garnelen durch Minzblätter ersetzen.