

Vorspeise

Vietnamesische Sommerrollen / Erdnusssoße

Zutaten:

12 St. Reispapier
1 St. Eisbergsalat
100 g Glasnudeln
1 St. Karotten
0.5 St. Gurke
100 g Sojasprossen
4 EL Erdnussbutter
0.25 Bund Minze
2 EL Sojasauce
0.25 Bund Koriander
1 EL Hoisin-Sauce
1 TL Limettensaft
0.25 Bund Thai Basilikum
1 TL Zucker
0.5 Bund Schnittlauch
3 St. Garnelen
1 TL Sesamöl
100 ml Kokosmilch
1 St. Knoblauch
1 TL Ingwer
1 TL Sriracha Soße

Zubereitung:

Sommerrollen
1. Garnelen vorbereiten Die Garnelen garen und längs halbieren und mit etwas Sojasauce würzen.
2. Glasnudeln einweichen Die Glasnudeln in eine Schüssel geben. Mit heißem Wasser übergießen und 2-5 Minuten einweichen, bis sie gar sind.
3. Reispapier vorbereiten Ein Blatt Reispapier einzeln kurz durch warmes Wasser ziehen. Darauf achten, dass es nur leicht weich wird, damit es nicht zusammenklebt.
4. Rolle füllen Das weiche Reispapier auf eine Arbeitsfläche legen. Zutaten darauf verteilen Garnelen mit der Schnittfläche nach oben auf das Reispapier legen, damit die gebratene Seite später sichtbar ist. Den Schnittlauch so platzieren, dass er oben aus der Rolle schaut.
5. Sommerrolle formen Die Seiten des Reispapiers einklappen. Die Rolle von unten nach oben fest aufrollen.
Erdnusssoße
1. Alle Zutaten gut vermengen und ggf. mit etwas warmem Wasser verdünnen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.