

FRISCHE FRÜHLINGSROLLEN



8 Stück

Zutaten

- 16 gekochte Garnelen
- 50 g getrocknete Glasnudeln
- 500 ml heißes Wasser
- 8 getrocknete Frühlingsrollen-Hüllen aus Reispapier
- 16 frische thailändische Basilikumblätter
- 30 gr. frische Korianderblätter
- 1 mittelgroße Möhre in dünne und kurze Streifen geschnitten
- 1 EL Limettenschale gerieben
- 2 EL süße ChilisaUCE

Dip

- 80 ml kaltes Wasser
- 1 TL Zucker
- 2 EL Fischesauce
- 1 EL heller Essig
- 1 kleiner roter Chili, fein gehackt
- 1 EL frische Korianderblätter und -stengel, gehackt

1. Garnelen schälen und den Darm entfernen. Glasnudeln 10 Minuten in heißem Wasser einweichen und dann abtropfen lassen. Eine Frühlingsrollen-Hülle in lauwarmem Wasser einweichen und auf der Arbeitsfläche auslegen. 2 Garnelen nebeneinander in die Mitte der Hülle legen und 2 Basilikumblätter, 1 Ei-Koriander, etwas Möhre, Limettenschale und Glasnudeln darüberlegen. Ein wenig Chilisauce darüber geben.
2. Auf die Füllung drücken, um sie ein wenig abzuflachen; zwei Seiten nach innen schlagen, dann das Päckchen aufrollen. Mit der Naht nach unten auf eine Servierplatte legen, mit etwas Wasser besprenkeln und mit einer Plastikfolie bedecken. Mit dem Dip und etwas süßer Chilisauce servieren.
3. Für den Dip: Kaltes Wasser in eine kleine Schüssel füllen; den Zucker hineingeben und rühren, bis er sich auflöst. Fischsauce, Essig, Chillies sowie Korianderblätter und -stengel einrühren.

Hinweis:

Frühlingsrollen-Hüllen aus Reispapier müssen feucht gehalten werden, sonst werden sie spröde. Besprenkeln sie diese fortwährend mit kaltem Wasser, während sie aufrollen oder auch nur kurz liegen lassen.