

Sommerrollen mit Erdnuss-Dip

20 stk. Garnelen, gekocht

20 Reispapierblätter, □ 22cm

100g Reismudeln (Glasnudeln)

3 El Fischsauce

2 Thaichili

1 Bund Minze

1 Bund Koriander

1 Kopfsalat

Salz

1 Glas Erdnussbutter

3 El Sojasauce

2 Limetten

½ TL Chinesisches 5 Gewürze Pulver

Zubereitung:

Glasnudeln in kochendes Salzwasser geben, topf vom Herd ziehen und Nudeln ca. 2min. einweichen. Den Kaisergranat Putzen und mit Gehackter Chili, Fischsauce, 5 Gewürze Pulver, Limettensaft und etwas Salz würzen. Kopfsalat waschen und Blätter abtrocknen. Das Reispapier kurz in lauwarmem Wasser einweichen. Das Reispapier nun mit Salat, Koriander, Minze, Kaisergranat und Glasnudeln füllen und einrollen. Die Erdnussbutter mit etwas Sojasauce und Wasser vorsichtig in einem Topf erwärmen und zu einem Dip verrühren.