

Vietnamesische Frühlingsrollen

Zutaten:

20 Reisblätter
200g Schweinehack
1 Ei
100g Mungobohnensprossen
8 Stängel Koriander
1-2 Stück Chili, je nach Schärfe
6 Stück Shiitake-Pilze
2 Stück Schalotten
20g getrocknete Mu-Err-Pilze
1 Stück Karotte
50g Glasnudeln
Fischsoße
Salz

Für die Füllung die Glasnudeln kochen und hacken, die Mu-Err Pilze in warmen Wasser einweichen und anschließend fein schneiden.

Schalotten und die Karotte schälen und in feine Würfel schneiden. Koriander, Shiitake und Chili ebenfalls klein schneiden. Nun alle Zutaten in einer Schüssel gut verkneten, und mit Salz und Fischsauce abschmecken.

Das Reispapier in Lauwarmen Wasser einweichen, und die Rollen wie im Kurz gezeigt füllen und Rollen.

Nun in etwa 180 Grad heißem Frittierfett etwa 3 Minuten lang frittieren.