

Summer Rolls mit Erdnuss-Soße

Die Vorbereitungszeit variiert natürlich je nach Art der Füllung! Die Kochzeit bezieht sich auf die Herstellung der Erdnuss-Soße; die Summer Rolls selbst müssen nicht gegart werden (ggf. die Zutaten dafür).

Küche Asiatisch, Snacks

Portionen	Vorbereitung	Kochzeit
10 ROLLEN	50 MINUTEN	10 MINUTEN

Zutaten

Für die Summer Rolls

- 1 Päckchen Reispapier
- 1 Päckchen Reismudeln
- 200 g Garnelen (küchenfertig)
- 6 Karotten, frisch
- 3-4 Stängel frischer Koriander
- 50 g Sprossen, frisch
- 1 EL Sesamöl
- Salz

Für die Erdnuss-Soße

- 1 EL Sesamöl
- 1-2 EL Thai-Curry, rot
- 1 EL Tomatenmark
- 300 ml Kokosmilch
- 2 EL Erdnussbutter (mit oder ohne "Crunch")
- 2 EL Erdnüsse, ungesalzen

Anleitungen

Die Summer Rolls

1. Reismudeln nach Packungsanweisung in leicht gesalzenem Wasser garen, abgießen, ggf. auf die richtige Länge bringen (ca. 10 cm) und beiseite stellen.

2. Die Garnelen waschen, gründlich abtrocknen. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, die Garnelen darin rundherum 3-4 Minuten kräftig anbraten, gelegentlich rühren. Garnelen aus der Pfanne nehmen, etwas abkühlen lassen und der Länge nach halbieren.

3. Etwas Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Karotten waschen, oberes und unteres Ende abschneiden. Die Karotten der Länge nach in feine Stifte schneiden. Das kochende Wasser leicht salzen, die Karottenstifte hinein geben und 2 Minuten köcheln lassen. Möhren abgießen, beiseite stellen.

4. Sprossen waschen, abtropfen lassen, beiseite stellen.

5. Koriander waschen, trocken schütteln und fein hacken.

6. Jeweils ein Blatt Reispapier in lauwarmem Wasser kurz einweichen, bis das Papier etwas nachgiebig wird. Auf ein gut angefeuchtetes, sauberes Küchentuch legen und 1-2 Minuten einweichen lassen.

7. Garnelenhälften, Glasnudeln, Karottenstifte, Sprossen und Koriander auf das Reispapier geben und einrollen. Summer Rolls mit etwas Abstand zueinander auf eine Platte oder einen Teller legen.

Die Erdnuss-Soße

1. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen. Tomatenmark und Thai-Curry hinzugeben und kurz anrösten. Nach und nach die Kokosmilch hinzugeben, zwischendurch unter Rühren immer wieder aufkochen lassen.

2. Erdnussbutter hinzugeben und gründlich rühren, bis sie sich aufgelöst hat.

3. Erdnüsse mit dem Mörser zerkleinern und in die Soße geben.

4. Soße noch heiß zu den Summer Rolls servieren.