

## Vegetarische Sommerrollen

Vietnam (für 4 Personen)

### Zutaten:

- 12 Blätter Reispapier, rundes, ca. 20-22 cm Durchmesser
- 100g dünne asiatische Glasnudeln
- eine grosse Handvoll Eisbergsalat
- 2 Karotten
- 1 Salatgurke
- 2 Peperoncini
- 1 rote Peperoni
- eine grosse Handvoll Mungosprossen
- frischer Pfefferminz
- eine Daumenspitze frischer Ingwer
- eine Handvoll frischer Koriander
- 80g Erdnüsse
- Sojasauce
- Fischsauce

### Vorbereitung:

- Die Glasnudeln nach Packungsbeilage im kochenden Wasser garen (ca. 2 Minuten) und dann sofort kalt abschrecken. Gut abtropfen und mit etwas Sojasauce mischen. Beiseite legen.
- Gemüse (Salat, Karotten, Salatgurke, Peperoncini, Peperoni, Mungosprossen) in feine 4cm lange Streifen schneiden. Die Salatgurke zuerst entkernen!
- Die Gewürze Pfefferminz, Ingwer und Koriander klein schneiden.
- Die Erdnüsse im Mörser zerstampfen.
- Gemüse, Gewürze und Nüsse in einer Schale von Hand gut vermischen. Zuerst einige Spritzer Fischsauce zugeben. Das ist dann die Gemüsefüllung.

### Zubereitung:

- Die Reisblätter nacheinander:
  - Ca. 30 Sekunden in einen mit lauwarmem Wasser gefüllten Teller legen zum Einweichen.
  - Sorgfältig auf einem Küchentuch ausbreiten zum Belegen mit der Füllung.
  - Waagrecht mit der Gemüsefüllung belegen und dann mit etwas weniger Glasnudeln. Einen Rand frei lassen zum seitlichen Einklappen der Rolle. Nicht zu viel Füllung!
  - Die Blätter zuerst seitlich einklappen und dann vertikal straff einrollen, so dass es gut zusammenklebt aber nicht platzt.
- Mit Sojasauce, Springroll-Sauce, Sambal Oelek etc. servieren.

### Tipp:

- Die trockenen Reispapier-Blätter sind sehr zerbrechlich!
- Nicht zu viel reinpacken. Besser mehr kleine Rollen als wenig grosse.
- Nicht vegetarisch kann man z.B. Cocktail Crevetten kurz in Sesamöl anbraten und in die Füllung geben.



Rodolfos

Lieblingsrezepte