

Sommerrollen

2	El	Sesamöl	in Bratpfanne erhitzen
8	grosse	geschälte Crevetten	ca. 1 Min. anbraten, wenden
1		Knoblizehe, gepr.	dazugeben, 1 Min. weiter braten, heraus-
1	TI	Schwarzer Sesam	nehmen
		Salz	würzen
Wenig		Sesamöl	nochmals erhitzen
200	g	Munobohnensprossen	3 Min. rührbraten
1		Rüebli, feine Streifen	
2	El	Sojasauce	dazugeben, mischen, in Schüssel geben
½		Gurke	entkernen, fein würfeln, zugeben
1		Frühlingszwiebel	Grün in feine Ringe, Rest in feine Streifen schneiden, zugeben
16		Pfefferminzblätter	
8		Reisblätter	

Formen:

Ein Reisblatt ca. 30 Sek. in warmes Wasser tauchen, auf ein feuchtes Tuch legen. 2 Pfefferminzblätter, 1 Crevette und wenig Bundzwiebel auf die Blattmitte legen. 2 EL Gemüse darauf verteilen, seitliche Ränder einschlagen, von unten her aufrollen, auf eine Platte legen. Mit den restlichen Reisblättern und Zutaten gleich verfahren.

Tipp:

Sojasauce und Sweet Chili Sauce zu den Glücksrollen servieren. Statt Pfefferminze Koriander oder Thai-Basilikum verwenden. Statt Crevetten geräucherten Tofu, in Stängelchen, verwenden. Lässt sich vorbereiten: Sommerrollen ca. 0.5 Tag im Voraus zubereiten, mit einem feuchten Haushaltspapier und Folie zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

