



Zutaten (für 2 Personen)

- 6 Garnelen ohne Kopf und Schale
- 2 EL gesalzene Erdnüsse
- 50 g Vermicelli (dünne Reismudeln)
- Saft einer Limone
- ½ TL geröstetes Erdnussöl
- 2 EL Sweet Chili Sauce + extra Sauce als Dip
- 100 g Spitzkohl (alternativ Römer- oder Eisbergsalat)
- 100 g Mango
- 100 g Gurke
- etwas frische Minze und Koriander
- 3 runde Reisblätter
- Krauz Rotkohl
- Salz, Pfeffer, Sonnenblumenöl zum Braten der Garnelen

SUMMER ROLLS

Reispapier, Garnelen, Gurke, Mango, Vermicelli und Krauz Rotkohl.

Zubereitung

Die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl kräftig für 2-3 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen, kurz abkühlen lassen und dann längs halbieren.

Die Erdnüsse fein hacken. Die Vermicelli in kochendem Salzwasser für 2-3 Minuten kochen. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Dann in eine Schüssel geben und mit dem Limonensaft, Erdnussöl, gehackten Erdnüssen, 2 EL Sweet Chili Sauce und etwas Salz vermischen.

Spitzkohlblätter in sehr feine Streifen schneiden. Mango schälen und in dünne Streifen schneiden. Die Gurke mit Schale ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Minze und Korianderblätter zupfen und klein schneiden.

Die Reisblätter kurz in kaltes Wasser tauchen und auf ein Küchentuch legen. Gleichmäßig mit den marinierten Nudeln, Spitzkohl-, Mango- und Gurkenstreifen belegen. Mit Koriander, Minze und den Krauz Rotkohl bestreuen und dann fest einrollen.

Die Rollen dann halbieren und anrichten. Zum Servieren eine Schale Sweet Chili Sauce zum Dippen bereitstellen.