

Frühlingsrollen

Vor- und zubereiten: ca. 55 Min.

Füllung

60 g Glasnudeln, ca. 5 Min. in warmem Wasser eingeweicht, abgetropft

200 g Hackfleisch (Schwein)

100 g Cocktailcrevetten

2 Esslöffel Fischsauce

2 Esslöffel Koriander, fein geschnitten

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

16 Frühlingsrollenblätter

Öl zum Frittieren

1. Für die Füllung alle Zutaten gut mischen.

Formen: Frühlingsrollenblätter auf ein sauberes feuchtes Küchentuch legen. 2–3 Esslöffel Füllung auf die Blattmitte geben, seitliche Ränder einschlagen. Von unten her aufrollen, mit einem feuchten Tuch bedecken.

Halbschwimmend backen: den Bratopf ca. 3 cm hoch mit Öl füllen, heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Frühlingsrollen portionenweise beidseitig je ca. 2½ Min. goldgelb backen. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen, im auf 60 Grad vorgeheizten Ofen warm stellen, dabei die Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spaltbreit offen halten.

Glücksrollen

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Füllung

½ **Gurke**, entkernt, in Würfeli

8 Tranchen Ofenbraten, in feinen Streifen

100 g Mungbohnen-Sprossen

1 Rüebli, in feinen Streifen

1 rote Zwiebel, fein gehackt

2 Esslöffel dunkle (dark) Sojasauce

8 Reisblätter (je ca. 22 cm Ø)

16 Pfefferminzblätter

2 Esslöffel Sojasauce

1 Esslöffel Limettensaft

1 Schalotte, fein gehackt

1 roter Chili, fein gehackt

1. Für die Füllung Gurke und alle Zutaten bis und mit Sojasauce gut mischen.
2. Je ein Reisblatt ca. 30 Sek. in warmes Wasser tauchen, auf ein feuchtes Tuch legen. Je 2 Pfefferminzblätter darauf legen, 2–3 Esslöffel Füllung auf die Blattmitte geben, seitliche Ränder einschlagen. Von unten her aufrollen, mit einem feuchten Tuch bedecken.
3. Für die Sauce Sojasauce und alle Zutaten mischen, zu den Rollen servieren.

Tipp: 50 g Erdnüsse grob hacken und unter die Füllung mischen.

