

Vietnamesische Frühlingsrollen

Zutaten

- 10 Blatt Reispapier
- 3 grüne Bohnen
- 1/4 Zwiebel
- 1 Handvoll Reismudeln
- 1/2 geriebene Süßkartoffeln
- 1/2 geriebene Karotte
- 3 getrocknete chinesische Pilze
- 1 Ei
- 1 Kopf Eissalat
- Pfeffer, Salz
- Zitronensaft
- etwas Öl

Zubereitung

1. Die getrockneten Pilze zwei Minuten in heißem Wasser weich werden lassen.
2. Eine kleine Schüssel mit kochendem Wasser füllen, die Reismudeln darin 5 Minuten einweichen.
3. Bohnen, Zwiebel und Pilze klein schneiden, mit der geriebenen Süßkartoffel und der Karotte mischen und mit Pfeffer und Salz würzen.
4. Etwas Öl in einem Wok erhitzen, die Gemüsemischung hinzufügen und einige Minuten pfannenrühren bis die Bohnen gar sind.
5. Die abgetropften Reismudeln und das Ei hinzufügen und noch eine weitere Minute pfannenrühren, anschließend abkühlen lassen.
6. Das Reispapier mit Zitronensaft geschmeidig machen, die gegarte Füllung darin in Form von Frühlingsrollen einwickeln.
7. Den Salat in ganze Blätter zerlegen und waschen.
8. Die Frühlingsrollen werden mit den Händen in Salatblätter einwickelt und in Zitronensaft eintunkt gegessen. Alternativ bietet sich auch der Zitronen-Knoblauch-Dip aus dem Rezept „Crevettes flambées“ an.