

## Sommerrollen



### Zutaten für 4 Personen:

200 g Reismudeln (Reis-Vermicelli)  
 1/2 Salat  
 4 kleine Karotten  
 16 Zweige Minze  
 1 Bund Koriander  
 1/2 Mango  
 1 Gurke  
 16 Blätter Reispapier

1 EL Reiswein  
 Pfeffer & Salz  
 4 EL gemahlene Kaffir-  
 Limettenblätter  
 1 EL Zitronengraspulver  
 1 TL Limettensaft

### Für das Hack:

600 g Schweinehack  
 1 TL Öl  
 2 EL Ingwer - gerieben  
 3 Knoblauchzehen - gepresst  
 2 EL Sojasauce

### Für den Erdnuss-Dip:

4 EL süße Sojasauce (Ketjap Manis)  
 1 paar Tropfen Limettensaft  
 1 Prise Rosenpaprika  
 6 EL feine Erdnussbutter  
 1 EL Sriracha-Sauce  
 etwas Wasser

### **Zubereitung:**

Glasnudeln nach Packungsanweisung garen, abgießen und abkühlen lassen.

Karotten putzen und grob raspeln. Salat waschen und in breite Streifen schneiden. Minze waschen und die Blättchen abzupfen. Koriander waschen, trocken schütteln und grob hacken. Mango schälen, vom Stein befreien und dann in Scheiben schneiden. Die Gurke waschen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Nun die Gurke in 16 Stifte schneiden.

### Für das Hack:

Eine Pfanne erhitzen und das Öl hineingeben. Ingwer kurz in dem Öl anbraten. Das Schweinehack dazu geben und krümelig braten.

Nun den Knoblauch, den Reiswein, Zitronengraspulver, die gemahlene Kaffir-Limettenblätter, die Sojasauce und den Limettensaft unter rühren. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Für den Dip:

Alle Zutaten zusammenrühren. Soviel Wasser unterrühren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

#### Füllung:

Eine breite Schale mit etwas Wasser füllen und je ein Blatt Reispapier ein paar Sekunden in das Wasser tauchen und auf die Arbeitsfläche legen.

Ca. 4 große Blätter Minze mittig auf das Reispapier legen und darauf einige Mangoscheiben platzieren. Dann einen Salatstreifen darüber legen. Nun etwas Reismudeln auf die Füllung geben und einen Gurkenstift als Halt davor legen. Zum Schluss etwas Hack, Koriander und Karotten auf die Nudeln geben.

#### Rollen:

Den oberen Rand über die Füllung legen und die Seiten nach innen falten und den Rest straff aufrollen.

Mit der Nahtstelle nach unten unter ein feuchtes Tuch legen und die restlichen Sommerrollen fertigstellen.

Mit dem Dip servieren.

#### Tipp:

Als Dip passt auch gut eine Sweet-Chili-Sauce oder Hoisin-Sauce.

Anstatt der Gurke kann man auch in Streifen geschnittene Paprika verwenden.

Das Hack kann man durch gekochtes und zerrupftes Hähnchenfleisch oder durch Scampi ersetzen.

Auch eine vegane Variante ist möglich. Fleisch, Huhn oder Scampi einfach weglassen.

Wer möchte, kann noch gehackte Erdnüsse (oder Wasabi-Nüsse) in seine Füllung geben.