

GEBACKENE REISPAPIER ROLLEN MIT SÜSS-SCHARFER SOJASOSSE



Diese gebackenen Reispapierrollen werden ähnlich wie Sommerrollen zubereitet aber anschließend noch knusprig angebraten. Mit dem scharf-süßen Dip mit Sojasoße schmecken sie besonders würzig. Den Spitzkohl könnt ihr durch Weißkohl oder Wirsing ersetzen und statt den Karotten ist auch Hokkaido für die Füllung geeignet. Ihr könnt sie auch mit weiterem Gemüse oder Kräutern eurer Wahl ergänzen.



Zubereitungszeit

40 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 10

DIP

Schneide die Frühlingszwiebel in feine Ringe und verrühre sie mit den übrigen Zutaten zu einer Soße. Stelle sie bis zum Servieren zur Seite.

FÜLLUNG VORBEREITEN

Schneide den Spitzkohl, die Zwiebeln und den Knoblauch in feine Streifen. Raspel die Karotten oder schneide sie ebenfalls in feine Streifen. Erhitze das Öl in einer Pfanne und schwitze das Gemüse darin farblos an. Würze alles mit Salz, Pfeffer und Currypulver.

ROLLEN FÜLLEN UND BRATEN

Fülle eine flache Schüssel oder einen Teller mit Wasser und tauche ein Reispapierblatt kurz darin ein. Lege es flach auf deine Arbeitsfläche und gib etwas Füllung in die Mitte. Schlage das Papier als Tasche darum, verschließe die Rolle und fülle so alle Rollen. Erhitze das Öl in einer Pfanne und brate die Rollen darin von allen Seiten knusprig goldbraun an. Serviere sie noch warm mit dem Sojasoße-Dip und zupfe die frischen Kräuter dazu. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

DIP:

- 2 Frühlingszwiebeln
- 3 EL Sojasoße
- 4 EL Wasser
- 1 TL Agavendicksaft
- ¼ TL Ingwer (gerieben)
- 1 TL Reisessig
- ½ TL Chiliflocke
- ½ TL Sesamöl

FÜLLUNG:

- ½ Spitzkohl
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Karotten
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 Pr. Salz
- 1 Pr. Pfeffer
- ½ TL Curry

ROLLEN:

- 10 Blatt Reispapier
- 100 g Sonnenblumenöl

ZUM SERVIEREN:

- 2 Koriander
- 10 Blätter Minze