

SOMMERROLLEN (GLÜCKSROLLEN) MIT GARNELEN UND HUHN ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN (ERGIBT 8 SOMMERROLLEN)

- 8 Reisblätter (Durchmesser 22 cm, erhältlich in Asia-Shops)
- 150 g Hühnerbrustfilet (in feine längliche Streifen geschnitten)
- 16 Großgarnelen (blanchiert und ausgelöst)
- ½ Salatgurke (geschält, entkernt und in ca. 10 cm lange dünne Streifen geschnitten)
- 2 Möhren (geputzt und ebenfalls in 10 cm lange dünne Streifen geschnitten)
- 8 kl. Kopfsalatblätter
- 4 Lauchzwiebeln (in feine Ringe geschnitten)
- 80 bis 100 g Reismudeln (ersatzweise Glasnudeln - erhältl. auch in unserem "thailand shop")
- 24 Thai-Basilikum-Blätter
- Blätter von 4 Stengeln frischem Koriander
- 4 El Röstzwiebeln (Fertigprodukt)
- Öl zum Braten

SOÛE ZUM DIPPEN

- ¼ l Gemüse- oder Hühnerbrühe (Instant)
- 3 El helle Sojasoße
- Saft einer halben Zitrone
- 1 gehäufter TL brauner Zucker (Rohrzucker)
- 2 El Erdnüsse

ZUBEREITUNG

1. Mehrere Küchenhandtücher gut anfeuchten und auf einer Arbeitsplatte ausbreiten.

Reisblätter nebeneinander auf den Handtüchern verteilen und mit weiteren feuchten Tüchern abdecken. Ca. 30 Minuten weichen lassen, bis die Reisblätter keine harten Stellen mehr aufweisen und gut formbar sind.

2. In der Zwischenzeit Hühnerbruststreifen mit Öl in der Pfanne anbraten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Reismudeln ca. 5 min kochen, abschrecken, abtropfen und ebenfalls abkühlen lassen.

3. Für den Dip Brühe mit Sojasoße, Zitronensaft und braunem Zucker vermischen. Erdnüsse mit dem Mörser grob zerstoßen.

4. In der Mitte der Reisblätter zunächst die Salatblätter, dann Gurke, Möhren, Lauchzwiebeln, Reismudeln, Garnelen und Hühnerfleisch verteilen. Jeweils 3 Basilikumblätter, Korianderblätter und Röstzwiebeln darüber streuen.

5. Reisblätter rechts und links einschlagen, zu Rollen aufwickeln (s. Abb.) und auf Teller verteilen. Erdnüsse über den Dip streuen und servieren. Fertig.