©tinakocht.de

Sommerrollen

- **1 Packung Reisteigplatten (das sind ca. 30 Stk.)**
- **2 EL getrocknete Mu-Err-Pilze**
- **1 Rote Paprikaschote**
- **3 Lauchzwiebel**
- **1 Bund frischen Koriander**
- **1 Zitronengras**
- **100 g. Sojasprossen**
- **50 g. Glasnudeln**
- **1 Karotte**
- **2 EL Sojasauce**
- **1 EL Currypaste**
- **1 Knoblauchzehe, vorzugsweise "Chinesischer Knoblauch"**
- **Salz und Pfeffer nach Bedarf**
- **Erdnussöl o.ä. zum Anbraten**

Die getrockneten Pilze in Wasser legen und mindestens 1 Stunde einweichen. Anschließend in dünne Streifen schneiden.

Das Gemüse waschen.
Nun Paprikaschote, Lauchzwiebel und Karotte ebenfalls in sehr dünne Streifen schneiden. Das Zitronengras flach klopfen bis es etwas bricht (jedoch nicht auseinander fällt).

Die Glasnudeln, nach Packungsanleitung vorbereiten. D. h., zuerst in kaltes Wasser einlegen und anschließend in warmen, gesalzenen Wasser kurz quellen lassen. In gewünschte Länge schneiden.

Erdnussöl im Wok erhitzen und das Gemüse ganz kurz und knackig anbraten. Nach Geschmack mit Sojasause, Chilipaste, Salz und Pfeffer würzen. Erst ganz am Schluss die Pilze und Glasnudeln unterheben, davor das Zitronengras wieder entnehmen.

Das Alles geht ziemlich fix, das Gemüse darf nicht zerkochen.

Den Wok beiseitestellen, jetzt darf nichts mehr garen. Das Gemüse etwas abkühlen lassen.

Nun sind die Reisteigplatten an der Reihe.

Dazu ein Geschirrtuch feucht auf die Arbeitsplatte legen.
Die Reisteigplatten nur ganz kurz im kalten Wasser anfeuchten und anschließen auf das Geschirrtuch legen. Durch die Feuchtigkeit sind diese nun sehr geschmeidig.

Jetzt fix arbeiten sonst wird's klebrig...

Die gewünschte Menge (schätzungsweise 2 EL) auf die Reisplatte legen, einige Korianderblätter dazu und eine Roulade wickeln.

Fertig – eine tolle Vorspeise für alle asiatischen Gerichte!

Diese Sommerrollen genießt man kalt. Ich reiche gerne ein Schälchen Sojasauce mit Wasabi dazu.