

So schmeckt Reisefieber #1 – Hoi An Summer Rolls



Zutaten für 2 Personen

16 küchenfertige Garnelen
1 Karotte
¼ Gurke
½ Kopfsalat
1 Stängel Zitronengras, zerkleinert
1 Packung Reismudeln
4 Zweige Minze
4 Zweige Koriander
Schnittlauch, geschnitten in 10 cm
4 EL gesalzene geröstete Erdnüsse, grob gehackt
8 Stück Reispapier

Für die Dip-Sauce:

1 EL Zucker
2 EL Limettensaft
1 EL Fischsauce
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
Chilischote, fein geschnitten

1. Reismudeln mit kochendem Wasser überbrühen und darin 12 Minuten ziehen lassen
2. Eisbergsalat, Gurke und Karotten in kleine Stifte schneiden.
3. Die Garnelen in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.
4. Eine Schüssel mit warmem Wasser befüllen und Reispapier einmal kurz durchziehen.
5. Weiches feuchtes Reispapier auf ein Schnittbrett legen und zunächst ein Minzblatt, Korianderblatt und Schnittlauch darauf legen.
6. Dann je 2 Garnelen, Karotten, Gurke und Erdnüsse dazulegen.
7. Anschließend noch etwas Salat drauf geben und Reispapier zusammenrollen.
8. Alle Zutaten für den Dip zusammen rühren.
9. Augen schließen und die Reisfelder Vietnams sehen.

10. **Ins #Reisefieber fahren und den nächsten Urlaub (natürlich nach Vietnam) buchen**

■ Wenn euch dieses Rezept gefallen hat, würden wir uns freuen wenn es geteilt und weiterempfohlen wird.

Für weitere Fragen stehen wir wie immer in Bischofswiesen oder unter info@reisefieber-bgl.de oder telefonisch unter +49 (0) 86526556382 zu Verfügung. → www.reisefieber-bgl.de

Ihre und Eure Magdalena