

Sommerrollen an asiatischem Gurkensalat mit Erdnuss-Dip

Ein erfrischendes und individuell zu gestaltendes Gericht – die Sommerrollen lassen sich mit allerlei Zutaten füllen. Perfekt als Resteverwertung!



Zutaten für 3 Portionen

Für den Gurkensalat:

- 2 EL Sesam
- $\frac{3}{4}$ Gurke
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Chilischote
- 3 EL Öl
- 3 EL Reissessig
- 2 EL Sojasauce
- Salz

Für den Erdnuss-Dip:

- 1 Knoblauchzehe
- 5 EL gesalzene Erdnüsse
- 3 EL Sojasauce
- 2 EL Honig
- 1 Limette
- 3 EL Öl

Für die Sommerrollen:

- 2 Möhren
- 5 Salatblätter
- 3 Stiele Koriander
- 3 Stiele Minze
- 6 Shrimps
- 1 EL Öl zum Anbraten
- 150 g Glasnudeln
- 6 Blätter Reispapier

Zubereitung:

- Sesam in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
- Für den Gurkensalat Gurke schälen und in feine Scheiben hobeln. Zwiebel in feine Streifen schneiden. Knoblauch und Chilischote sehr fein hacken. Gurken, Zwiebeln, Knoblauch, Chilischote, Öl, Essig, Sojasoße, Salz und gerösteten Sesam in einer Schüssel vermengen. Kurz ziehen lassen.
- Für den Erdnuss-Dip Knoblauch, Erdnüsse, Sojasauce, Honig, den Saft einer Limette und Öl in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Wenn der Dip eine zu feste Konsistenz hat, etwas Wasser dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Möhren und Salat in feine Streifen schneiden. Koriander und Minze feinhacken. Shrimps in einer Pfanne mit 1 EL Öl anbraten. Glasnudeln in eine große Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen und für 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend das Wasser abgießen.
- Reispapier einzeln in eine große Schüssel mit lauwarmem Wasser geben, kurz einweichen lassen und nach Wunsch mit Glasnudeln, Möhren, Kräutern und Salat mittig füllen. Dann von zwei Seiten einklappen und aufrollen.
- Sommerrollen mit Gurkensalat und Erdnuss-Dip servieren.