

Sommerrollen mit Erdnusssauce

Zutaten für 3-4 Portionen :

400 g Hühnerbrust
2 EL Sojasauce
2 Karotten
2 kleine Spitzpaprika
½ Bund glatte Petersilie
1 Pck. Glasnudeln
1 Pck. Reisblätter (ca. 20 Stück)
Asia Gewürz
Pfeffer, Salz
1 EL Erdnussöl

Zutaten für die Erdnusssauce:

1 Dose Kokosmilch
100-150 g Erdnussmus
Pfeffer, Salz, Chili, Sojasauce



Zubereitung :

Glasnudeln für 1 Minute in kochendes Wasser geben, danach kalt abspülen und abtropfen lassen.

Danach mit einer Schere 2-3 x durchschneiden.

Hähnchenbrust in kleine Würfel schneiden, (ca. 1-2 cm)

Karotten und Paprika in sehr feine Streifen schneiden. (Mit der Mandoline auf Stufe 8/Julienne) , Petersilie hacken.

Erdnussöl in der Edelstahl Antihaftpfanne erhitzen, Hühnchen scharf anbraten, Sojasauce dazugeben und kurz aufkochen, dann das Gemüse dazugeben und ca. 5 Minuten mitdünsten. Die Nudeln dazugeben, Herdplatte ausschalten und alles gut würzen und vermischen.

Die Reisblätter kurz in einen tiefen Teller mit Wasser legen bis sie geschmeidig sind, ausdrücken, auslegen und auf das untere Drittel 1-2 EL Füllung geben, leicht einrollen, dann beide Seiten einschlagen und komplett zurollen.

Auf eine Platte legen (Platte eventuell etwas fetten sonst kleben die Rollen an wenn sie länger liegen)

Die Kokosmilch erwärmen, Erdnussmus dazugeben, mit etwas Chili, Salz und Pfeffer würzen, ein Schuss Sojasauce dazugeben.

Unter Rühren erhitzen, bis eine homogene Masse entstanden ist. Abschmecken und zu den Sommerrollen servieren.