Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Glücksrollen mit Erdnussdip

Ein Rezept von Glücksrollen mit Erdnussdip, am 20.04.2024

Zutaten

75 g	Glasnudeln
4	Eier (M)
1 Bund	Koriandergrün
2 El	Sojasauce
	Pfeffer
2	dicke Möhren
1	Eisbergsalat (ca. 200 g)
16	Reispapierblätter (22 cm Ø)
1	Schalotte
1 EL	Sonnenblumen- oder Sojaöl
400 ml	Kokosmilch
1/2 - 1 TL	TL Sambal oelek
3-4 TL	brauner Zucker
250 g	Räuchertofu
6	Frühlingszwiebeln
je 5 Stängel	Minze und Thai-Basilikum
	Salz
2 EL	Raps- oder Sonnenblumenöl
1	kleine Salatgurke
5 EL	geröstete, gesalzene Erdnusskerne
6-8 EL	Sweet-Chili-Sauce (aus dem Asienladen)
1	kleine Knoblauchzehe
3 EL	Erdnussmus (aus dem Glas)
1-2 EL	Sojasauce
3 EL	frisch gepresster Limettensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Für den Dip Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen, darin Schalotte und Knoblauch goldgelb andünsten. Zuerst das Erdnussmus, dann Kokosmilch, 200 ml Wasser, Sojasauce, Sambal oelek, Limettensaft und Zucker unterrühren und unter Rühren 2-3 Min. köcheln lassen. Eventuell noch etwas Wasser unterrühren, wenn die Sauce zu dickflüssig ist. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. Für die Rollen die Glasnudeln nach Packungsanweisung mit heißem Wasser übergießen und 3-5 Min. ziehen lassen. In ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und mit einer Schere kleiner schneiden. Den Tofu klein hacken. Die Eier verquirlen. Die Frühlingszwiebeln waschen und putzen, den weißen und grünen Teil getrennt in feine Ringe schneiden. Kräuter abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Hälfte des Korianders fein hacken und mit Tofu, Sojasauce und grünen Zwiebelringen zu den Eiern geben, mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, darin die weißen Zwiebelringe hellbraun anbraten. Die Eiermischung darübergießen und bei mittlerer Hitze braten, bis sie stockt, dann wenden und auf der zweiten Seite hellbraun braten. Abkühlen lassen und in schmale Streifen schneiden.

4. Möhren und Gurke schälen, die Gurke längs halbieren und die Kerne herauskratzen. Möhren und Gurke in möglichst feine, ca. 10 cm lange Streifen schneiden. Den Salat putzen, in einzelne Blätter teilen, waschen, trocken schleudern und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Die Erdnüsse grob hacken.

5. Eine flache Schale mit lauwarmem Wasser füllen und die Reispapierblätter einzeln nacheinander so lange hineinlegen, bis sie weich und formbar sind. Herausnehmen und auf einem feuchten Küchentuch auslegen. Jeweils etwas Salat, Möhren, Gurke, Glasnudeln und Eierstreifen auf dem unteren Drittel eines Blattes verteilen. Etwas Chilisauce, Erdnüsse und einige Koriander-, Minze- und Basilikumblättchen daraufgeben. Den unteren Teil des Reispapiers über die Füllung klappen, die Seiten darüber einschlagen und das Papier straff nach oben zu einer festen Rolle aufrollen. Auf diese Weise das restliche Reispapier und die Füllung verarbeiten. Die fertigen Rollen mit dem Dip oder auch mal mit Sweet-Chili-Sauce servieren.