

Rezept

Reispapier-Röllchen mit gebratenem Tofu

Ein Rezept von Reispapier-Röllchen mit gebratenem Tofu, am 18.04.2024

Zutaten

16 Reispapierblätter (22 cm Ø)	8 Kopfsalatblätter
250 g Tofu	1 EL Fischsauce
Chilipulver	100 ml Öl zum Frittieren
4 Weißkohlblätter	1 Hand voll Sojabohnensprossen
1 Bund Minze	1/2 Bund Koriander
1 rote Chilischote	2 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer (1-2 cm)	2 EL geröstete gesalzene Erdnüsse
4 EL Fischsauce	1-2 EL heller Reisessig
1 TL Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Reicht für 4 als Einstieg | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Eine Schüssel mit lauwarmem Wasser füllen. Die Reispapierblätter nacheinander reintauchen, bis sie biegsam sind. Rausholen, nebeneinander auf die Arbeitsplatte legen und mit einem feuchten Küchentuch bedecken, damit sie auch weich bleiben.
2. Salatblätter waschen und abtupfen, die dicken Rippen flach schneiden. Tofu in 1 cm dicke Streifen schneiden und mit Fischsauce und Chilipulver würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Tofustreifen darin rundherum braun frittieren. Rausheben und auf Küchenpapier abfetten lassen.
3. Kohlblätter, Sprossen und Kräuter abbrausen und abtropfen lassen oder trockenschütteln. Den Kohl in Streifen schneiden, Kräuterblättchen von den Zweigen zupfen.
4. Je 2 Reispapierblätter aufeinander legen, je 1 Salatblatt darauf geben und die übrigen vorbereiteten Zutaten in der Mitte verteilen. Blattränder leicht über die Füllung klappen und die Reispapierblätter wie Frühlingsrollen aufrollen. Auf eine Platte legen.
5. Für die Sauce die Chili waschen und entstielen, den Knoblauch und Ingwer schälen und wie die Erdnüsse ganz fein hacken. Die Fischsauce mit dem Essig und dem Zucker verrühren, gehackte Zutaten untermischen und die Sauce in vier Schälchen verteilen. Die Reispapierröllchen in die Sauce tunken und abbeißen.