

Rezept

Salatrollen mit Schwein und Garnele

Ein Rezept von Salatrollen mit Schwein und Garnele, am 30.03.2023

Zutaten

Für die Füllung

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 30 rohe geschälte TK-Riesengarnelen (300 g, ersatzweise gegarte TK-Garnelen) | 300 g Schweinefilet |
| 100 g Reis-Vermicelli | Salz |
| 1/2 Gurke | 30 kleine Kopfsalatblätter |
| 1 Bund Koriandergrün | 2 Möhren |

Für den Dip

- | | |
|------------------------------------|-------------------------|
| 4 EL Erdnusscreme (crunchy) | 4 EL Hoisinsauce |
|------------------------------------|-------------------------|

Für die Rollen

- 30 Blätter** Reispapier (20 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal, 2 g F, 5 g EW, 10 g KH

Zubereitung

1. Die Garnelen nach Packungsangabe in ca. 2 Std. auftauen lassen. Das Filet in 1 cm große Würfel schneiden. In einem Topf 500 ml Salzwasser aufkochen und die Würfel darin ca. 5 Min. garen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und beiseitestellen. Dann die Garnelen im Kochwasser 2-3 Min. kochen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen und längs halbieren.
2. Die Vermicelli in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen und ca. 5 Min. einweichen. In ein Sieb abgießen, kalt abbrausen, abtropfen lassen und mit einer Schere klein schneiden. Salat waschen und trocken schleudern. Gurke und Möhren schälen. Die Gurke längs vierteln und quer in dünne Scheiben schneiden, die Möhren grob raspeln. Koriandergrün waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Alle Zutaten für die Füllung in Schalen auf den Tisch stellen.
3. Erdnusscreme, Hoisin-Sauce und 3-4 EL warmes Wasser zu einem glatten Dip verrühren.
4. Bei Tisch 1 Blatt Reispapier in eine Schale mit lauwarmem Wasser tauchen, bis es weich ist. Das Blatt auf einem Geschirrtuch ausbreiten und 1 Salatblatt auf das untere Drittel legen. Je 1-2 TL Fleisch, Nudeln, Gurke und Möhren daraufsetzen. Das Papier von unten einmal über die Füllung klappen, dann die Seiten leicht überlappend zur Mitte schlagen. Nebeneinander 2 Garnelenhälften und einige Korianderblätter auf die Rolle legen und von unten her aufrollen. Mit den restlichen Zutaten wiederholen und die Rollen mit dem Dip servieren.