



Garnelen - Frühlingsrollen

Zutaten für 4 Personen:

- 100 g Glasnudeln
- 100 g Möhren
- 100 g Zuckerschoten
- 100 g rote Paprika
- 3 EL Sesamöl
- 5 EL Sojasauce
- 200 ml Ceylon-Tee
- 200 g Garnelen
- 20 g frischer, geriebener Ingwer
- Salz
- 1 Paket Wan-Tan-Blätter (Asialaden)
- 1 Eiweiß

Zubereitung:

Die Nudeln in Wasser aufweichen und abtropfen lassen. Das Gemüse in feine Streifen schneiden, im Sesamöl mit den Nudeln kurz anbraten und mit der Sojasauce und dem Teeaufguss ablöschen. Nun die Garnelen putzen und anbraten. Mit dem geriebenen Ingwer und Salz abschmecken und mit dem Gemüse vermischen. Die Wan-Tan-Blätter ausbreiten und mit Eiweiß bepinseln. Die Füllung in der Mitte verteilen. Nun die Blätter erst wie einen Briefumschlag falten und dann rollen. Zum Schluss die Frühlingsrollen in heißem Fett goldbraun ausbacken.

Zubereitungszeit: 1 ½ Stunde

© Patrick Voeltz