



Glücksrollen

Zutaten:

- Gurken
- Möhren
- Weißkohl
- Paprika
- Koriander (Asialaden)
- Thai-Basilikum (Asialaden)
- Frühlingszwiebeln
- Reispapier (Asialaden)
- Sojahack (Asialaden)
- Mayonnaise

Zubereitung:

1. Das Gemüse schneidet ihr einfach in schmale Juliennestreifen, die Kräuterblätter zupft ihr ab und wenn nötig noch ein bisschen kleiner
2. Dann bratet ihr das Sojahack an
3. Zwei große Teller, die kleingeschnittenen Zutaten, das angebratene Hack und die Mayo bereitstellen
4. Dann einen großen Teller oder eine etwas tiefere Auflaufform nehmen, Ein Blatt Reispapier auf den Teller legen und mit heißem Wasser so überschütten, dass alles bedeckt ist.
5. Mit den Fingerspitzen das Blatt ein bisschen hin- und herbewegen, bis es flexibel ist - dann wirft es Falten. Jetzt könnt ihr es aus dem Wasserbad nehmen und auf einen trockenen Teller legen und ausbreiten
6. Nun in die Mitte eine bunte Mischung der Zutaten legen und Hack und Mayo obendrauf geben. Wichtig: nicht zu viel Füllung nehmen.
7. Dann losrollen. Erst die Seiten nach innen schlagen, dann die Längsseite über die Mischung klappen, drunter feststecken und aufrollen.