



Zutaten

- 12 mittlere Garnelen (ohne Darm und Schale)
- 50 ml Sahne
- 1 TL Tom Yum Paste
- etwas Koriandergrün
- 2 EL Asia Fischsauce, 1 EL Asia Austernsauce
- 8 Seiten Frühlingsrollenteig (tiefgefroren erhältlich)

Vorspeise, Fingerfood

Frühlingsrolle von der Garnele

Entdecken Sie unser Rezept für knusprige Frühlingsrollen mit Garnelen. Probieren Sie es aus und genießen Sie den Geschmack von Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Öl zum Frittieren
2. Garnelen mit dem Messer grob hacken, dann mit der Küchenmaschine pürieren. Die restlichen Zutaten hinzugeben und erneut pürieren, bis eine homogene Masse entsteht. Dabei ist darauf zu achten, dass die Maschine nicht zu lange läuft, da die Masse sonst ausflocken kann. Zur Sicherheit eine kleine Probe braten und probieren. Ränder des Frühlingsrollenteigs leicht befeuchten. Einen Teil der Garnelenmasse 5 cm oberhalb des unteren Rands auftragen, dabei links und rechts je 5 cm frei lassen. Erst den unteren Rand, dann die Seiten drüber klappen und nun fest einrollen. In ausreichend Öl bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken.