

Zutaten

- 350 g Shiitake Pilze
- 1 Romana-Salat, zu feinen Streifen geschnitten
- 1 Chili mild
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- ½ Bund Koriander mit Stielen gehackt
- 4 Blätter Reispapier
- Salz, Pfeffer, Sojasauce
- Rapsöl zum Braten

Vorspeise

Shiitake Pilze in der Sommerrolle

Entdecke unser köstliches Rezept für Shiitake Pilze in der Sommerrolle. Jetzt nachkochen und asiatische Küche genießen! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Knoblauchzehe, Chili und Frühlingszwiebeln in feine Scheiben schneiden. Die Shiitake Pilze in Scheiben schneiden, anbraten, Knoblauch, Chili und Frühlingszwiebeln hinzugeben und kurz mit braten. Den gehackten Koriander und den geschnittenen Salat untermischen und mit Sojasauce abschmecken.
2. Das Reispapier anfeuchten, so dass es sich rollen lässt. ¼ der Pilzmischung auf das untere Drittel des Papiers geben, die Seiten einklappen und eng einrollen.