

Zutaten

- 8 Blatt Reispapier für Sommerrollen
- 100 g Reisnudeln ½ Paket
- 150 g Hähnchenbrustfilet
- 8 Riesengarnelen geschält 32 Stück
- 150 g Tofu
- 1 Romana-Salatkopf 3-4 Stück
- 1 Salatgurke
- Salz, Pfeffer, Speiseöl
- 1/2 Bund Koriander
- 1/2 Bund Minze
- 1 Bund vietnamesischer Schnittlauch
- Ein Reispapierblatt kurz durch lauwarmes Wasser ziehen und auf einen Teller legen.

Vorspeise

Sommerrollen

Entdecke unser einfaches Rezept für frische Sommerrollen mit Hähnchen und Garnelen. Jetzt nachkochen und genießen! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Hähnchenbrust, Garnelen und Reisnudeln nacheinander in kräftiger Gemüsebrühe kochen. Diese Brühe für die Zubereitung der Soßen aufbewahren.
2. Danach die Garnelen herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken, mit einem Messer längs halbieren und den Darm entfernen.
3. Hähnchenbrust ebenfalls abschrecken und in Streifen zupfen.
4. Tofu in 2 cm dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Öl braten, bis es goldbraun ist.
5. Den Salat und die Gurke in 5 cm lange und 1 cm dünne Stifte schneiden. Nur den grünen Teil des Schnittlauchs verwenden und in ca. 7 cm lange Streifen schneiden. Koriander und Minze zupfen.
6. Man beginnt mit dem Salat, dann ein wenig Nudeln, Salatgurke, Kräuter danach Hähnchen und Tofu-Stücke einlegen. Anschließend rollt man das Reispapier von unten auf, hierbei den Inhalt gut zusammendrücken. Die Linke und die rechte Seite des Papiers umschlagen, zum Schluss noch 2-3 Garnelenhälften und den Schnittlauch einlegen, danach

langsam zu Ende rollen.

7. Die Sommerrollen mit den Dips servieren.