

Reis-Röllchen

Für zwei Personen

50 g Basmatireis	4 runde Reisteigblätter	1 Ananas
1 rote Chili	1 Knoblauchzehe	2 EL ungezuckerte Erdnusspaste
$\frac{1}{4}$ TL Koriandersamen	1 Prise Currypulver	$\frac{1}{2}$ TL feines Salz
Pfeffer		

Den Reis mit 140 ml Wasser und $\frac{1}{4}$ TL Salz aufkochen, dann bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten aufquellen lassen.

Reispapierblätter etwa 3 Minuten zwischen 2 feuchte Tücher legen. Ananas schälen, vom Strunk befreien und ein Viertel klein schneiden. Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und fein hacken. Ananas, ca. 5 EL Reis, Erdnusspaste, Koriander, Curry, Chili und Knoblauch vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Blätter mit der Füllung belegen, die Seitenteile einklappen und fest zusammenrollen. In einen Topf mit Dämpfeinsatz Wasser füllen, Dämpfeinsatz mit Öl bepinseln und die Röllchen ca. 7 Minuten bei mittlerer Temperatur dämpfen.

Gerlinde Kreuzeder am 07. Juli 2016