

Gefüllte vietnamesische Reis-Pfannkuchen mit Asia-Dip

Für zwei Personen

Für den Teig:

250 g Reismehl	200 ml Kokosmilch	250 ml Wasser
1 Ei	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	1 TL Kurkuma
1 Bund Frühlingszwiebeln		

Für die Füllung:

200 g Schweinefleisch	200 g Riesengarnelen	400 g Sojasprossen
1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Zehe Knoblauch	4 EL Fischsauce
20 ml Whisky	2 EL Rohrzucker	1 TL scharfes Paprikapulver
40 ml neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für den Dip:

1 EL schwarzer Asia-Essig	1 rote Chili	1 grüne Chili
1 Limette	1 EL Sojasauce	$\frac{1}{2}$ TL Fischsauce
1 TL Rohrzucker		

Für die Garnitur:

3 Zweige Thai Basilikum	3 Zweige Thai Minze	3 Zweige Koriander
-------------------------	---------------------	--------------------

Für den Teig:

In einer Schüssel Reismehl und Kurkuma vermengen. Kokosmilch und Ei zugeben und mit dem Schneebesen verrühren, bis eine cremige Masse entsteht.

Für die Füllung:

Aus Öl, Pfeffer, Salz, Paprikapulver und Fischsauce eine Marinade anrühren und das Schweinefleisch darin marinieren. Garnelen waschen, trockentupfen und ebenfalls marinieren.

Das Fleisch in einer Pfanne ohne weiteres Öl anbraten. Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer weiteren Pfanne zusammen mit Garnelen anbraten.

Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Thai Basilikum, Thai Minze und Koriander abbrause, trockenwedeln und fein hacken. Sojasprossen in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten und leicht salzen.

Etwa $1 \frac{1}{2}$ Kellen des Teigs in eine heiße Pfanne ohne Öl geben und anbraten den Teig goldgelb backen. Etwa 1 EL gehackte Frühlingszwiebeln auf dem Pfannkuchen verteilen. Eine Hälfte mit Schweinefleisch und Garnelen belegen, darüber die Sojasprossen verteilen und den Pfannkuchen zuklappen. Bei geschlossenem Deckel weitergaren ca. 5 Minuten weitergaren.

Für den Dip:

Essig, Sojasauce und Rohrzucker vermengen. Limette halbieren und auspressen. Chili waschen, fein hacken und mit Kernen zum Dip geben. Mit etwas Fischsauce abschmecken.

Für die Garnitur:

Die Kräuter waschen, trocken wedeln und zur Garnitur über die Pfannkuchen geben.

Die gefüllten vietnamesischen Reispfannkuchen mit dem Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Mona Li am 10. Januar 2017