

Frühling-Rollen mit Sweet Chili-Soße

Für 2 Personen:

8 Blatt Frühlingsrollen-Teig	1 Karotte	1 Stange Porree
1 Tasse Sojasprossen	1/4 Paprika	1 Spitzkohl
1/2 TL Currypaste	2 EL Sojasauce	1 EL geröstetes Sesamöl
1 Msp. Salz	100 ml Wasser	100 ml Essig
100 g Zucker	1 TL Salz	

Peperoni und Knoblauchzehe grob schneiden und mit Wasser, Essig, Zucker und 1TL Salz in einen Topf geben.

Alles zusammen einmal aufkochen und dann köcheln lassen.

Die Gemüse in feine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Die Currypaste mit Sojasauce und Sesamöl verrühren und zum Gemüse geben. Die Sojasprossen dazugeben, kräftig salzen und das Gemüse vermengen um es zu marinieren.

Das Gemüse in zwei Blättern Frühlingsrollenteig einrollen und am Ende mit etwas Wasser verschließen.

Die Frühlingsrolle in einem Topf mit reichlich heißem Rapsöl von jeder Seite für 2 Minuten ausbacken.

Währenddessen die Chilisauce mit einem Stabmixer fein pürieren. Das Kartoffelmehl in etwas kaltem Wasser auflösen und die Sauce damit binden.

Die Frühlingsrolle auf einem Tuch abtropfen lassen, kräftig salzen, diagonal halbieren und mit der Sauce auf einem Teller anrichten.

Steffen Henssler am 10. Juni 2021