

# Garnelen-Röllchen

## Für 2 Portionen

1 rote Paprika	1 Zucchini	8 Garnelen
20 g Ingwer	1 Chilischote	2 EL Sojasoße
4 Frühlingsrollenblätter	1 Ei	Pflanzenöl

Zunächst die Paprika und die Zucchini in Streifen schneiden. Dann die Garnelen putzen und den Darm entfernen. Den Ingwer schälen und mit Hilfe einer Reibe fein reiben. Eine Chilischote in kleine Würfel schneiden. Den Chili und den Ingwer mit Sojasoße in einer Schüssel vermischen und damit die Garnelen marinieren. Schließlich vier Blätter vom Frühlingsrollenteig auslegen und halbieren. Dann die Paprika, Zucchini und die marinierten Garnelen gleichmäßig auf den Blättern verteilen und das Ganze mit Pfeffer, Salz und etwas Chili würzen. Das Ei trennen und die Enden des Teiges mit Eigelb bestreichen. Nun zuklappen und andrücken. Eine Pfanne mit Pflanzenöl aufsetzen und die Rollen im heißen Fett frittieren. Anschließend die Teigrollen abtropfen lassen, auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 23. 05. 2012