Amelies Vietnamesische Sommerrollen

Für 2 Personen (4 Sommerrollen pro Person)

Zutaten

8 große Reisblätter
1 Hühnchenbrust

100 g Glasnudeln
2 große Karotten
1 halbe Gurke

½ Eisbergsalat
1 Bund Koriander
1 Bund Minze
1 Bund Thaibasilikum

1 Handvoll (ungesalzene) geröstete Cashewnüsse
1 Handvoll (ungesalzene) geröstete Erdnüsse

Sojasoße
Sate-Saucenpulver
Asiatische Süß/Sauersoße

Zubereitung

Hühnchenbrust kurz abbrausen und trockentupfen, dann in einer heißen Pfanne mit neutralem Öl anbraten. Auf jeder Seite circa 5 Minuten braten bis das Hähnchen gut durch ist. Wer mag, kann die Hühnchenbrust auch im Dampfgarer garen. Dann abkühlen lassen und in feine Streifen schneiden.

In der Zwischenzeit die Glasnudeln nach Packungsangabe in kaltem oder warmen Wasser einlegen bis sie weich sind, dann abtropfen lassen.
Karotten und Gurke schälen und in feine Streifen schneiden. Eisbergsalat waschen und in feine Streifen schneiden. Kräuter waschen.

Mit einem Reisblatt beginnen: In eine große Schüssel mit Wasser legen, einmal wenden und so lange einweichen bis das Reisblatt elastisch ist. Dann flach auf ein Brett legen. Als erstes in die Mitte Kräuter legen, dann Karottenstreifen, Gurkenstreifen, Salat, Reisnudeln und Hühnchen schichten. Nun den oberen Teil des Reisblatts einlegen und so lange rollen, bis sich die Reisblattteile treffen und zusammenkleben. Die Seiten zusammenklappen sodass eine Rolle entsteht.
Cashew- und Erdnüsse hacken und über die Sommerrollen verteilen. Sate-Sauce nach Packungsangabe zubereiten und zusammen mit Sojasauce und Süß/Sauersauce zu den Sommerrollen servieren.

Viel Freude beim Zubereiten und
Guten Appetit!