



## Sommerrollen mit Garnelen

Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: schwer

### *Zutaten für 4 Personen:*

300g Bio-Garnelen gekocht  
Reisblätter  
Reisnudeln  
1 Salatkopf  
1 Bund Koriander  
1 Bund Minze  
2 Karotten  
Salz, Pfeffer



### *Zubereitung:*

- Garnelen auftauen, abtropfen und beiseitestellen.
- Reisnudeln 30 Minuten in kaltes Wasser legen.
- Karotten in Juliennestreifen schneiden.
- Reisblätter ein paar Sekunden in Wasser einweichen.
- Pro Rolle ein Reisblatt auf ein sauberes feuchtes Küchentuch legen.
- Salat, Karotten, Kräuter und Reisnudeln darauf verteilen. Die Ränder einrollen und ein paar Garnelen hinzufügen. Vollständig einrollen.
- Mit Frischhaltefolie umwickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
- Aus der Folie wickeln und mit Sojasauce oder Nuoc nam servieren.