



Sommerrollen mit Schweinefilet und Erdnusssoße

Steps: 10

Difficulty Grad: Difficult

Ingredients

4 Portions

1 P.	Reispapier (100g)	200 g	Schweinefilet
200 g	Reisnudeln	1 EL	Rohrzucker
1	Knoblauchzehe	100 g	Erdnüsse
2	Limetten	2 EL	Fischsauce
1 Hdv.	Koriander	1 Hdv.	Minze
4 EL	Erdnusbutter	2 EL	Sojasauce
1	Karotte	1	Gurke
1	rote Paprika	50 ml	Kokosmilch
2 TL	Chilisauce	3 EL	Pflanzenöl zum Braten
	Salz, Pfeffer		

Instructions

Zubereitung

1. Schweinefilet von Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Pflanzenöl rundum scharf anbraten. Dann die Temperatur herunterdrehen und für etwa 5 Min. weiterbraten. Filet abkühlen lassen.
2. Karotte schälen und in Streifen schneiden.
3. Gurke und Paprika unter heißem Wasser waschen, Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in Streifen schneiden.
4. Reisnudeln nach Packungsbeilage kochen und mit kaltem Wasser abschrecken.
5. Dann aus Fischsauce, Rohrzucker, 1 TL Chilisauce und dem Saft einer Limette das Dressing machen und die Nudeln damit marinieren.
6. Schweinefilet in feine Scheiben schneiden.
7. Reispapier kurz (1 Sek) in Wasser tauchen und dann auf die Arbeitsfläche legen.
8. Nun die Gemüsestreifen, Reisnudel, Koriander, zwei der Schweinefiletscheiben und etwas frische Minze darauf legen, die Seiten einklappen und dann zu einer Rolle rollen.
9. Für die Erdnussauce die Erdnusbutter, Knoblauch, Saft einer Limette, Sojasauce, Kokosmilch und einen TL Chilisauce im Mixer zu einer glatten Sauce verarbeiten.
10. Erdnüsse zerstampfen und obendrauf, mit gehacktem Koriander bestreuen und zu den Sommerrollen reichen.