

## Rezept

# Reispapierrollen mit Chilidip

Ein Rezept von Reispapierrollen mit Chilidip, am 30.06.2024

## Zutaten

<b>2</b> rote Chilischoten	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (etwa 2 cm)	<b>6 EL</b> helle Sojasauce
<b>2 EL</b> Reisessig oder Limettensaft	<b>1 TL</b> flüssiger Honig
<b>16</b> runde Reispapierblätter (etwa 22 cm Ø)	<b>8</b> Salatblätter (z. B. grüner oder roter Kopfsalat)
<b>250 g</b> Tofu	<b>1 EL</b> helle Sojasauce
<b>1 TL</b> Sambal oelek	$\frac{1}{4}$ l Öl zum Frittieren
<b>1</b> dicke Möhre	<b>50 g</b> Sojasprossen
je $\frac{1}{2}$ Bund Minze und Koriandergrün	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

## Zubereitung

1. Für den Dip die Chilis waschen und die Stiele abschneiden. Schoten samt Kernen fein hacken. Knoblauch und Ingwer schälen und ebenfalls fein hacken. Sojasauce mit Essig oder Limettensaft und Honig verrühren. Gehackte Zutaten untermischen.
2. Reispapierblätter nacheinander in lauwarmes Wasser tauchen, bis sie schön geschmeidig werden und nebeneinander auslegen. Mit feuchten Küchentüchern bedecken, damit sie weich bleiben.
3. Salatblätter waschen und trocken schütteln, die dicken Mittelrippen flach schneiden. Tofu in 1 cm dicke und 5 cm lange Streifen schneiden und mit Sojasauce und Sambal oelek mischen.
4. Das Öl im Wok oder in einem Topf erhitzen und den Tofu darin bei starker Hitze in etwa 3 Min. goldgelb frittieren. Mit dem Schaumlöffel herausheben, auf Küchenpapier abfetten lassen.
5. Die Möhre schälen und auf der Rohkostreibe in feine Streifen raspeln. Die Sprossen waschen und abtropfen lassen. Kräuter abbrausen und trocken schütteln, Blättchen von den Stängeln abtrennen und grob zerzupfen.
6. Je 2 Reispapierblätter aufeinanderlegen. Mit 1 Salatblatt, ein paar Tofustücken, Möhrenraspeln, Sprossen und Kräutern belegen. Reispapierränder leicht nach innen klappen und die Blätter vorsichtig von einer Seite her möglichst fest aufrollen. Nebeneinander auf eine Platte legen.

7. Den Dip auf Schälchen verteilen und mit den Reispapierrollen servieren. Beim Essen die Rollen in den Dip tauchen und einfach abbeißen.