



Sommerrollen

Zutaten:

- Gekochte Reismudeln
- Kopfsalatblätter
- Dünne Eierstreifen
- Kräuter nach Angebot
- Shrimps
- Gekochtes, in dünne Scheiben geschnittenes Schweinefleisch
- In Streifen geschnittene Gurken
- Reisblätter

Zubereitung:

Reisblätter werden kurz in warmes Wasser getaucht auf einen Großen Teller gelegt und ca. 1-2 min liegen gelassen.

Die Zutaten werden auf den unteren Rand gelegt wobei man am besten noch ein bisschen Rand an eine Seite lässt, um die Rolle als unteren Abschluss auch hier umschlagen zu können.

Dazu passt als Dip Essigsauce oder süßsaure Sauce.