Thailändisches Rezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)

Thailändische Frühlingsrollen
(Pbo Pbia)

Zutaten:

24 kleine thailändische Frühlingsrollenplatten
50 g Glasnudeln
5 chinesische Trockenpilze
4 Knoblauchzehen
200 g Hackfleisch
3 Chilis
50 g Bambussprossen
3 Frühlingszwiebeln
1 Möhre
1 EL frischer Koriander
1 TL Palmzucker
2 EL Pflanzenöl
Fischsauce (Nam Pla), Chilisauce (Fertigprodukt)
Pfeffer

Zubereitung:

- Die Pilze 30 Minuten in Wasser einweichen und klein hacken.
- Frühlingszwiebeln, Chilis, Knoblauch und Koriander fein hacken.
- Möhre raspeln.
- Glasnudeln mit kochendem Wasser bedecken, 10 Minuten weichen lassen.
- Nudeln anschließend klein schneiden (ca. 6 cm).
- Knoblauch mit Öl im Wok (Pfanne) goldgelb dünsten.
- Fleisch zugeben und krümelig braten.
- Pilze, Nudeln, Chilis, Zucker und Fischsauce untermengen.
- Alles kurz weiter braten und mit Pfeffer würzen.
- Mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel vermischen.
- Frühlingsrollenplatten unter einem feuchten Tuch bereitlegen.
- Etwas Füllung auf eine Platte geben.
- Platte von einer Spitze an aufrollen, dabei die Enden einschlagen.
- Im Wok, einer Pfanne oder in einer Fritteuse Öl erhitzen.
- Die gerollten Teighüllen knusprig braun braten.
- Mit fertiger Chilisauce servieren und natürlich auch essen.