

Nem cuốn (aus Vietnam)

200g Tofu	in 4-5mm dicke Rechtecke schneiden und mit
Sojasauce, Salz & Pfeffer	anbraten.
200g Reis-/Konjacnudeln	3 Minuten in Salzwasser kochen, anschließend mit kaltem Wasser abschrecken.
2 Karotten	grob raspeln.
1 Gurke	und
½ Eisbergsalat	in dünne Streifen schneiden.
20 Bánh Trang Blätter	Lauwarmes Wasser in einen flachen Teller geben und nacheinander ca. 30 Sekunden einweichen. Die Blätter dann schnell auf eine Teller ausbreiten. Mittig, etwas unter der Hälfte 2 Tofustücke legen. Danach
200g Mungosprossen	und die anderen Zutaten das Gemüse und die Nudeln legen. Jeweils einzelne, halbierte
Pandanblätter oder Chinesischen Schnittlauch Zitronensaft	dazulegen. Evt. Mit einem Spritzer würzen. Nun unten ein wenig einrollen und das Reisblatt an beiden Seiten einschlagen (<i>Das Pandanblatt/Schnittlauch sollte ca. 3cm über die Sommerrollen herausgucken</i>). Die Rolle von unten nach oben fest aufrollen.

Ergibt: ca. 20 Stück

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Kochzeit: 3 Minuten