



## KHMER FRÜHLINGSROLLEN MIT HAUSGEMACHTER ERDNUSSSAUCE

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

#### FÜR DIE FRÜHLINGSROLLEN

1 Packung Reispapier  
400g Reismudeln  
80g frische rote Chili  
80g Karotten  
80g Salatgurke  
180g grüne Papaya  
120g grüner Blattsalat  
20g Thai Basilikum  
300g Shrimps  
Einige Spritzer Limettensaft  
Frühlingszwiebeln oder frischer Koriander zum  
Dekorieren

#### FÜR DIE ERDNUSSSAUCE

150g ungesalzene Erdnüsse  
3-4 Knoblauchzehen  
50g Schalotten  
60g frische rote Chili  
200ml Wasser  
40ml Limettensaft  
130g Fischsauce (oder Sojasauce)  
20g Palmzucker

### ZUBEREITUNG

1) Erdnüsse, Knoblauch, Schalotten und Chili in einem Mixer oder Mörser zerkleinern und in eine Schüssel geben. Wasser, Limettensaft und Fisch- oder Sojasauce sowie Palmzucker dazugeben und umrühren. Beiseitestellen.

2) Chili, Karotten, Gurke und grüne Papaya in feine Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer und etwas Limettensaft abschmecken.

3) Die Zutaten aus Schritt 2) und alle restlichen Zutaten auf dem Reisblatt verteilen und einrollen.

3) Die Rollen diagonal aufschneiden. Mit der Erdnussauce sowie einige Blättchen Koriander oder kleingeschnittenen Frühlingszwiebeln servieren.