



Herbstrollen, Glasnudelsalat und süßsaurer Chili-Dip

Zutaten:

Für die Herbstrollen:

100 g Glasnudeln
250 g Karotten
½ Spitzkohl
3 Lauchzwiebeln
200 g Sojasprossen
3 Knoblauchzehen
3 EL Öl
350 g Rinderhackfleisch
100 g Champignons
Salz, Sriracha-Soße
2 TL brauner Zucker
40 Herbstrollen-Teigblätter

Für den Chili-Dip:

1/3 Salatgurke
1 kleine rote Chilischote
1 EL brauner Zucker
½ TL Salz
3 EL Reisessig

Für den Glasnudelsalat:

100 g Glasnudeln
250 g Karotten
2/3 Salatgurke
½ Spitzkohl
100 g Handvoll Sojasprossen
100 g Champignons
3 Lauchzwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Fischsoße
1 EL brauner Zucker
4 EL Reisessig
1 EL Sesamöl
1 Handvoll geröstete Cashewkerne
Salz, Sriracha-Soße

Zusätzlich: 1 Ei, Limetten,
1 Liter Sonnenblumenöl

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de



Zubereitung:

1. Die Glasnudeln für Salat und Herbstrollen nach Packungsanweisung zubereiten.
2. **Für den Glasnudelsalat** die Karotten schälen und in hauchdünne Stifte schneiden. Den Spitzkohl und die Champignons waschen und in hauchdünne Streifen schneiden. Die Salatgurke schälen, mit einem Löffel das Fruchtfleisch entfernen und ebenfalls in hauchdünne Streifen schneiden. Die Lauchzwiebeln in dünne Scheiben schneiden und den Knoblauch schälen und ganz fein hacken. Den Knoblauch in einer kleinen Pfanne mit Sesamöl anrösten. Alles zusammen in eine Schüssel füllen und die Glasnudeln dazugeben. Mit Fischsoße, Reisessig, Sriracha-Soße und Salz abschmecken. Vor dem Servieren die gerösteten und grob gehackten Cashewkerne darüber streuen und etwas frischen Limettensaft darüber träufeln.
3. **Für den Dip** die Gurke schälen und das Fruchtfleisch entfernen. Das Fruchtfleisch aber nicht wegwerfen, sondern in eine kleine Schüssel geben. Die Gurke schneidet Ihr nun in kleine Streifen und gebt diese ebenfalls in die Schüssel. Danach die Chilischote waschen, von Kernen befreien, sehr fein hacken und zum Rest geben. Dann mit Reisessig, Zucker und Salz abschmecken. Den Dip am besten mindestens 20 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.
4. **Weiter geht es mit den Herbstrollen.** Hierfür die Karotten schälen und grob raspeln. Den Spitzkohl waschen und fein hobeln. Die Sojasprossen in einem Sieb waschen und abtropfen lassen und alles zusammen in eine Schüssel geben.
5. Nun die Knoblauchzehen für die Herbstrollen schälen und fein hacken. Dann das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin goldbraun anbraten. Das Hackfleisch hinzugeben und für einige Minuten krümelig anbraten. Mit Salz abschmecken und abkühlen lassen.
6. Danach die Glasnudeln mit einer Küchenschere in kleinere Stücke schneiden und zum Gemüse in die Schüssel geben. Das Hackfleisch dazu mischen und alles mit Salz, Pfeffer, braunem Zucker und Sriracha-Soße abschmecken.
7. Das Ei in einer kleinen Schüssel verquirlen und zur Seite stellen. Auf der sauberen Arbeitsfläche nun nach und nach die Herbstrollen wickeln. Hierfür löst Ihr vorsichtig die Teigblätter vom Stapel und legt sie vor euch. In die Mitte gebt Ihr etwa 2 gehäufte Esslöffel Eurer vorbereiteten Füllung. Die Außenkanten bestreicht Ihr mithilfe eines Pinsels mit der Ei-Mischung. So halten Eure Herbstrollen besser zusammen. Wickelt die Herbstrollen so zusammen, dass an den Seiten nichts von Eurer Füllung herausfallen kann.
8. Dann erhitzt Ihr 1 Liter Sonnenblumenöl in einem Wok oder einem großen Topf. Ob Euer Öl heiß genug ist, seht Ihr, wenn man den Stiel eines Holzkochlöffels hineinhält und daran kleine Bläschen aufsteigen. Sollte dies der Fall sein, könnt Ihr die Herbstrollen portionsweise vorsichtig ins heiße Öl geben und sie für etwa 6 Minuten darin goldbraun backen. Nehmt sie danach mit einem Schaumlöffel heraus und legt sie zum Abtropfen auf einen mit Küchenpapier ausgelegten Teller.