



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## VIETNAMESISCHE REGENBOGENROLLEN MIT ERDNUSS-DIP



### HAUPTZUTAT

Gemüse

### ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 30 Minuten

### PORTIONEN

12

### ÜBERBLICK

Lebendig, frisch und voller Crunch bringen Sie diese Regenbogenrollen sofort an einen tropischeren Ort! Gỏi cuốn, wie man sie traditionell in Vietnam nennt, sind frische Frühlingsrollen, gefüllt mit knackigem Gemüse, Schweinefleisch oder Garnelen. Zusammen mit einem süß-salzigen Erdnuss-Dip sind sie der perfekte Snack. Sie können aber auch als Vorspeise oder orientalische Beilage serviert werden.

### ZUTATEN

- 100 g Rotkohl
- 100 g Karotten
- 100 g Zucchini
- 75 g Mango
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 kleiner Bund Koriander
- 2 EL Sweet Chili Sauce
- Abrieb einer Limette
- 12 Frühlingsrollenblätter

#### Für den Dip:

- 75 g Erdnussbutter, crunchy
- 1 EL Sriracha Sauce
- 1 EL Hoisin Sauce
- 1 Limette

### ZUBEREITUNG

- 1) Zuerst den Kohl dünn schneiden oder hobeln und in eine große Schüssel geben. Dann die Karotte schälen und in sehr dünne, ca. 8 cm lange Julienne schneiden und zum Kohl geben. Ebenso mit der Zucchini verfahren. Dabei die Schale dran lassen.
- 2) Nun die Mango in kleine Würfel und die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden und zusammen mit fein gehacktem Koriander und dem Abrieb der Limette zum Gemüse geben. Dann alles mit der Chilisauce übergießen und gut vermengen.
- 3) Anschließend die Blätter für die Frühlingsrollen gemäß der Packungsanweisung vorbereiten. Nun eine kleine Handvoll der Gemüsemischung auf jedes Blatt geben, die Seiten einschlagen und zu einer Gemüserolle falten. Solange wiederholen, bis alle 12 Blätter gerollt sind.



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

- 4) Vor dem Servieren den Erdnuss-Dip zubereiten. Dazu alle Zutaten in einer Schüssel gut miteinander vermengen. Um eine schöne cremig dicke Sauce zu erhalten, kann ein wenig Wasser dazugegeben werden.
- 5) Die Regenbogenrollen zusammen mit dem Dip und ein paar zusätzlichen Spalten Limette servieren.

*Anmerkungen des Kochs:*

- Das Gemüse in den Frühlingsrollen kann beliebig variieren. Aber achten Sie dabei darauf, knackiges und farbenfrohes Gemüse zu verwenden.
- Für eine Variante mit Seafood, können gekochte Garnelen mit Sweet Chili Sauce mariniert werden und zusätzlich zum Gemüse in die Frühlingsrollen gewickelt werden. Wer lieber Fleisch mag, kann auch gekochtes Pulled Pork verwenden.

Copyright Bild/Rezept © 2021 Le Creuset  
[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)