

Das Rezept

Knusperrollen



Für 6 Stück

6 Frühlingsrollen-Blätter,
150 g Cocktail-Crevetten,
1 Eiweiss,
1 EL Ingwer, fein gehackt,
1 EL Zitronengras,
fein gehackt,

1 EL Basilikum, fein gehackt, ½ Chilischote,
fein gewürfelt, 1 EL Sauerrahm, 1 Eigelb,
zum Bestreichen, Öl zum Frittieren, Salz,
Pfeffer aus der Mühle

Crevetten trockentupfen und fein hacken. Alle Zutaten, ausser dem Eigelb, vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Ränder der Frühlingsrollen-Blätter mit Eigelb bestreichen. Jeweils 1 Esslöffel Crevettenmasse auf ein Teigblatt geben, Seiten einschlagen und Füllung satt einwickeln. In 180 °C heissem Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Tipp: Als Beilage zu Suppen oder als Apéro.

Miele Kursküche, Spreitenbach