

# Sommerrollen mit Mango-Chili-, Kräuter- und Cashew-Dip

**Für zwei Personen**

**Für die Füllung:**

200 g kleine Garnelen	200 g Reismudeln	1 Salatgurke
1 Karotte	$\frac{1}{2}$ Eisbergsalat	Öl, Salz, Pfeffer

**Für den Mango-Chili-Dip:**

$\frac{1}{2}$ reife Mango	1 Zwiebel	2 rote Chilischoten
2 Zweige Dill	2 Zweige Minze	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)
60 ml Himbeeressig	Öl	Zucker

**Für den Kräuterdip:**

1 Knoblauchzehe	2 Zweige Dill	2 Zweige Minze
2 Zweige glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)	3 EL Fischsauce
Pfeffer		

**Für den Cashew-Dip:**

50 g Cashewkerne	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)	Salz, Pfeffer
------------------	------------------------------	---------------

**Für die Rollen:**

6 Blatt Reispapier

**Für die Füllung:**

Die Garnelen von beiden Seiten in einer Pfanne mit Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Salat waschen und trockenschleudern. In kleine Streifen schneiden. Gurke und Karotte schälen und in feine Stifte schneiden. Nudeln in einem Topf mit kochendem Salzwasser kochen.

**Für den Mango-Chili-Dip:**

Zwiebel abziehen. Zwiebel und Chili kleinschneiden und in Öl anschwitzen. Mango schälen und kleinschneiden. Dill und Minze abrausen, trockenwedeln, kleinhacken und dazu geben. Mit Zucker würzen. Zitrone auspressen und Saft auffangen. Etwas Wasser und Zitronensaft mit Mango, Zwiebel, Chili, Himbeeressig, Zucker, Dill und Minze in einem Mixer pürieren.

**Für den Kräuterdip:**

Knoblauch abziehen, zerdrücken und kleinschneiden. Zitrone auspressen und Saft auffangen. Zitronensaft, Fischsauce und Pfeffer in Schüssel geben und verrühren. Knoblauch dazugeben. Dill, Minze und Petersilie abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Unterheben.

**Für den Cashew-Dip:**

Zitrone auspressen und Saft in einen Mixer geben. Cashewkerne, etwas Wasser, Salz und Pfeffer ebenfalls dazugeben und gut mixen.

**Für die Rollen:**

Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Reispapier kurz hineingeben. Füllung mit einem Löffel portionieren und mit Balsamico-Sirup beträufeln. Fest einrollen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nam Chu am 14. Mai 2019