



Quinquin-Happen »Yong Wen« (Gefüllte Reisblätter mit Garnelen und Minze) Von Von Yong Wen Dong und Sohyi Kim (Kim kocht)

Zutaten für vier Portionen:

- 4 Reisblätter
- 20 Stück gekochte und geschälte Garnelen
- 20 frische Minzeblätter
- 4 Salatblätter (Häuptelsalat oder Lolorosso)
- 1 kleines Päckchen dünne, weiße Glasnudeln aus Reis (ca. 100 g, in jedem Asiashop erhältlich)
- Warmes Wasser zum Einweichen der Reisblätter

- ❖ Salzwasser zum Kochen bringen und die Reismnudeln darin 2 Minuten kurz aufkochen, anschließend abseihen und kalt stellen.
- ❖ Das Reisblatt in warmem Wasser kurz benetzen und auf einer glatten Fläche 1 Minute ruhen lassen, bis es sich leicht wellt.
- ❖ In der Mitte des ersten Reisblatt-Drittels zuerst das Salatblatt, dann die Nudeln (ca. 25 g), 5 Minzeblätter und 5 Garnelen stapeln, den Teig wie bei einem Apfelstrudel überlappend falten und einrollen. Wichtig ist es, die Rollen anschließend zuzudecken und vor dem Servieren schräg auf zwei oder mehrere gleich große Scheiben zu schneiden und mit Sauce zu servieren.
- ❖ **Saucen-Tipp:** Süß-saure Sauce oder Fischsauce und Sojasauce im Verhältnis 3 : 1 mischen und eine frische Chillischote klein hacken und mitservieren.