

# Rezept Vietnamesische Rollen

## Zutaten:

20 – 30 Wan Tan-Blätter

150 g Reisnudeln

1 Zwiebel

4 Frühlingszwiebeln

4 Knoblauchzehen

200 g Scampis

300 g Schweinefleisch

1 EL Sojasauce

frisch gemahlenes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

## Zubereitung:

Die Reisnudeln in Wasser einweichen.

Alle feste Bestandteile incl. abgetropfte Reisnudeln  
Feinwiegen.

Würzen.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

Das Fett auf 180° C erhitzen.

In die Mitte je eines Wan Tan-Blattes, 2 EL Füllung geben.

Zu einer Rolle drehen.

Im heißen Fett ausbacken und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

[Zurück zu den Asiatischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)

[Zurück zu den Fischrezepten](#)