

Knusprige Guacamole-Röllchen mit Koriander-Dip

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Röllchen

Für die Röllchen

250 ml Öl
3 Avocados
1 Tomate
1 rote Zwiebel
2 Esslöffel gehackter Koriander
1 Limette (ausgepresster Saft)
8 Blätter Frühlingsrollen-Teig
Salz, Pfeffer

Für den Dip

1 Bund Koriander
3 Esslöffel Saure Sahne
2 Esslöffel Mayonnaise
1 Jalapeno Schote
1 Knoblauchzehe
1 Limette (gepresster Saft)
Salz, Pfeffer

Ab jetzt wird der Dip gedippt: außen golden und knusprig, innen grün und extra cremig. Kleine frittierte Röllchen mit buttriger Avocadofüllung tauchen ein in einen erfrischend würzigen Koriander-Dip - das völlig neue Guacamole-Erlebnis.

- 1 -

Für den Dip Koriander, Saure Sahne, Mayonnaise, Jalapeno, Knoblauch und Limettensaft in einem Food Processor oder mit einem Stabmixer zu einer Creme verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseite stellen.

- 2 -

Öl zum Frittieren in einem Topf erhitzen.

- 3 -

Für die Guacamolefüllung Avocados halbieren, entkernen und schälen. Fruchtfleisch in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken.

- 4 -

Tomate und Zwiebel fein würfeln. Mit gehacktem Koriander und Limettensaft zur Avocado geben. Alles gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 5 -

Einzelne Blätter Frühlingsrollenteig auf der Arbeitsfläche auslegen. Einen Esslöffel Guacamole mittig auf jedem Teigblatt platzieren.

- 6 -

Unteres Ende eines Teigblattes über die Füllung klappen und mit dem Finger daneben gut andrücken. Die offenen Seiten (links und rechts) nach innen einfallen und das fertige Päckchen nach oben bis zum Ende aufrollen. Oberen Teigrand mit einem nassen Finger leicht anfeuchten. Teigende am Röllchen andrücken und dicht verschließen. Vorgang mit allen Teigblättern wiederholen.

- 7 -

Knusprige Guacamole-Röllchen mit Koriander-Dip

Fertige Röllchen nacheinander ca 2-3 Minuten frittieren, bis sie außen goldbraun und knusprig sind. Auf Küchenpapier abtropfen und kurz auskühlen lassen. Mit fertigem Koriander-Dip servieren.