

# Glücksrollen

## Für 4 Personen

1/2	Hähnchen ( fertig gebraten )
50g	Glasnudeln
40g	Eisbergsalat
1/2	Gurke
2	Karotten
50g	Sojasprossen
8 Blätter	Reispapier
Frischen Koriander	
Sojasauce	
Cola	
Erdnüsse gehackt	

Das Hähnchen würzen und im Ofen knusprig braun braten – oder schon fertig gebraten kaufen und auskühlen lassen - das spart Zeit! Das Hähnchenfleisch nun von den Knochen trennen und fein schneiden.

Gurke und Karotten schälen und in 10cm lange, dünne Streifen schneiden. Die Glasnudeln nach Anleitung kochen und auskühlen lassen.

Das Reispapier mit nassen Fingern leicht anfeuchten damit es weich wird und auf ein Küchentuch legen. Jeweils auf dem unteren Drittel die Zutaten alle gut gemischt auflegen und das Reispapier dann mit Hilfe des Küchentuches ( ähnlich wie beim Apfelstrudel oder Pfannkuchen ) einrollen. Dabei die Seiten nach innen klappen.

Die Glücksrollen sollten nicht lange aufgehoben, sondern bald verzehrt werden.

Lecker dazu schmeckt Sojasauce, die mit etwas Cola einmal aufgekocht wurde. Die Sauce wird damit etwas aromatischer und ist nicht so salzig. Jetzt abkühlen lassen und die gehackten Erdnüsse einstreuen. Perfekt zum dippen.

Tipp: Die Sojasauce schmeckt auch lecker zu Sushi!