



# Poulet-Reis-Rollen mit Limetten-Dip



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 35 min

 Aktivzeit: 35 min

 Einfach



## Zutaten

für 4 Personen

- 2 Brüstli vom Schweizer Poulet
- 1 TL Koriandersamen
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL HOLL-Rapsöl
- 2 Baby-Lattiche
- 250 g Salatgurke
- 0.5 Bund Koriander oder Thaibasilikum
- 8 Reisblätter, 16 cm Durchmesser
- 1 Bio-Limette
- 1 dl Sojasauce, salzreduziert
- 3 EL Ketchup
- 1 TL Harissa-Paste

## Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 194 kcal
- 21 g Eiweiss
- 19 g Kohlenhydrate
- 4 g Fett

 enthält Gluten

 Laktosefrei

### Es geht auch mit halber Schärfe

Magst du den Dip lieber weniger oder gar nicht scharf? In diesem Fall genügt beim Harissa ein halber Teelöffel oder du kannst dieses auch ganz weglassen.

## Zubereitung

- 1 Koriandersamen im Mörser mahlen. Die Pouletbrüstli damit sowie mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Die Pouletbrüstli darin auf jeder Seite 6-7 Minuten braten. Danach zugedeckt 5 Minuten ruhen lassen.
- 3 Den Lattich waschen, der Länge nach halbieren und in lange Streifen scheiden.
- 4 Gurke waschen und in feine Stängel schneiden. Koriander oder Thaibasilikum abzupfen.

- 5 Reisblätter auf ein feuchtes Küchentuch legen und mit Wasser bepinseln. 3–4 Minuten ruhen lassen, bis die Blätter weich sind.
- 6 Pouletbrüstli der Länge nach in sehr feine Tranchen schneiden.
- 7 Reisblätter mittig mit Lattich, Gurke, Kräutern und Pouletbrüstli-Streifen belegen. Die Blätter mit der Füllung zu einer satten Rolle aufrollen.
- 8 Limette mit einem Messer grosszügig schälen. Das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Limette, Sojasauce, Ketchup und Harissa-Paste in einer Schüssel verrühren.
- 9 Reisrollen mittig schräg halbieren und mit dem Dip servieren. Dazu passt ein grüner Salat.