



Fruchtige Frühlingsrollen



Zutaten:

- 1/2 Mango(s)
- 1 Baby Ananas
- 2 Pflaume(n)
- 1 Apfel
- 1/2 Papaya
- 16 Reisteigblätter
- zum Einfetten des Grills
- Pflanzenöl
- 250 g Erdbeere(n)
- 1/2 Granatapfel
- 50 g Ingwer
- 1/2 Chilischote(n)
- 4 EL Honig



GRAEF Alleschneider CLASSIC C20, silber



Victorinox Swiss Classic Gemüsemesser-Set, schwarz, 3-teilig



ASA Stäbchen wood dark aus Akazie, 4er Set



Rösle Kugelgrill No.1 F60 AIR



Le Creuset Aluminium-Antihaft-Grillplatte mit Rillen

1

Zu Beginn den Grill mit Deckel für eine niedrige indirekte Hitze (ca. 140°C) vorbereiten.

2

Mango und Ananas schälen. Mit dem GRAEF Alleschneider jeweils bis zur Hälfte auf Stufe 1 in dünne Scheiben schneiden. Das Obst wenden und von der anderen Seite erneut bis zum Kern schneiden.

3

Die Scheiben in dünne lange Streifen schneiden.

4

Die Pflaumen, den Apfel und die Papaya vierteln, entkernen und ebenfalls auf Stufe 1 in dünne Scheiben und anschließend in lange Streifen schneiden.

5

Die Fruchtstreifen miteinander vermengen.

6

Die Reisteigblätter in Wasser einweichen.

7

Von den Fruchtstreifen ca. 1 EL am Ende eines der Reisteigblätter platzieren. Die Blätter zu Frühlingsrollen falten bzw. einschlagen oder rollen.

8

Für den Dip die Erdbeeren vierteln und mit einer Gabel zu einem Mus zerdrücken.

9

Den Granatapfel entkernen. Ingwer schälen und sehr fein würfeln. Die Chilischote ebenfalls kleinschneiden.

10

Den Honig bei direkter Hitze im Grill auf das Grillgeschirr bzw. Kochgeschirr geben. Das Erdbeermus und die Granatapfelkerne hinzugeben und für 2-3 Minuten gemeinsam köcheln lassen.

11

Zum Servieren die Frühlingsrollen auf einer Platte platzieren und den Dip in einem extra Schälchen dazu reichen.

Mit den übrigen Hälfte von Ananas und Papaya lässt sich zusammen mit Joghurt, Kokoswasser und Eiswürfel ganz einfach ein leckerer Smoothie zubereiten.