

# Frische Frühlingsrollen mit Teriyaki-Aubergine



Zubereitungszeit **45 Minuten**

Kalorien pro Portion **418**

## Zutaten für 4 Personen

### Für die Teriyaki-Aubergine:

- 1 Aubergine
- 3 EL Pflanzenöl
- 100 ml Kikkoman Teriyaki Marinade
- 1 EL Agavendicksaft
- 1 EL Sesamöl

### Für die Füllung:

- 1 rote Paprika
- 1 Möhre
- 1/2 Salatgurken
- 1 Salatherz
- 3 Minzzweige
- 12 Stück Reispapier
- 150 g Reismudeln

### Für die Sauce:

- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Kikkoman Teriyaki Marinade
- 2 TL Sesam
- 3 EL Limettensaft
- 1 EL Agavendicksaft
- 1 EL Frühlingszwiebel

1. Für die Teriyaki-Aubergine Aubergine putzen, waschen und in Würfel schneiden (ca. 1 x 1 cm).
2. Pflanzenöl in einer Pfanne auf hoher Stufe erhitzen, Aubergine darin rundherum anbraten und aus der Pfanne nehmen.
3. Hitze reduzieren, Teriyaki Marinade, Sirup und Sesamöl zum Bratensatz geben, aufkochen, Aubergine zugeben und 3-4 Minuten köcheln lassen.
4. Dabei Aubergine immer wieder mit Bratensatz-Sauce beträufeln.
5. Für die Füllung Paprika halbieren, putzen und waschen, Möhre putzen und schälen, Gurke putzen und waschen. Gemüse in sehr feine Streifen schneiden.
6. Salat und Minze putzen, waschen und trocken schleudern.
7. Reispapier kurz in warmes Wasser tauchen und auf ein feuchtes Tuch legen.
8. Mit je 1 Salatblatt, Reismudeln, Teriyaki-Aubergine, Gemüsestreifen und Minze belegen.

9. Reispapier vorsichtig aufrollen und halbieren.
10. Für die Sauce Knoblauch abziehen, pressen und mit Teriyaki Marinade, Sesam, Limettensaft, Sirup und Frühlingszwiebeln verrühren.
11. Frische Frühlingsrollen mit Sauce servieren.

**Guten Appetit!**