



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 9 Personen

knusprige Carbonara Reispapierrollen

knusprige Carbonara Reispapierrollen

1 Packung Lien Ying Protein Carbonara Nudeln

2 Packung Lien Ying Reispapier

1 kleine Karotte, in feine Streifen (optional)

1 Gurke, in feine Streifen (optional)

1 Frühlingszwiebel, in feine Ringe geschnitten

100 g geriebener Käse

Etwas Lien Ying Erdnuss Öl

Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Nach Belieben Lien Ying Sriracha Mayo

knusprige Carbonara Reispapierrollen

1.

Die Cup Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten und leicht abkühlen lassen.

Ein Blatt Reispapier kurz in lauwarmes Wasser tauchen, bis es biegsam wird. Auf eine saubere Fläche legen.

Etwas von den Carbonara-Nudeln, Frühlingszwiebeln, Käse und optional Karotten/Gurke mittig auf das Reispapier geben. Seiten einklappen und fest aufrollen. Für extra Knusprigkeit doppelt wickeln. Die Rollen optional mit etwas Sesam bestreuen.

Entweder in einer Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze goldbraun und knusprig braten (jede Seite 2–3 min.). Oder im Airfryer backen: Dafür die Rollen mit etwas Öl einpinseln und bei 180 °C ca. 8-10 min. knusprig backen. Mit Sriracha Mayo servieren.