



Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 9 Personen

Reispapier Bananen Röllchen

Reispapier Bananen Röllchen

1 Packung Lien Ying Reispapier

2 reife Bananen

Nach Belieben Schokodrops

Nach Belieben Mandeln, gestiftet

Etwas Lien Ying Kokosöl kaltgepresst Bio

Reispapier Bananen Röllchen

1.

Banane schälen und in dünne Scheiben schneiden. Eine flache Schüssel mit warmem Wasser füllen. Ein Reisblatt kurz ins Wasser legen, bis es weich wird, aber noch leicht fest bleibt.

Das weiche Reispapierblatt auf eine flache Oberfläche legen. Einige Bananenscheiben längs in der Mitte des Reispapiers legen. Ein paar Schokodrops und Mandeln darüber verteilen.

Die Seiten des Reispapiers über die Füllung falten, dann die untere Seite über die Füllung legen und von unten nach oben aufrollen. Dies mit jedem Reispapierblatt wiederholen.

Etwas Kokosöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Reispapier-Bananen-Röllchen auf jeder Seite etwa 2-3 min. lang anbraten, bis sie goldbraun und knusprig sind. Aus der Pfanne nehmen und warm servieren.