Fischrezepte

Asia Krabben Mit Rote Bete Dip

Gattung: Seetiere, Meeresfrüchte, Krabben, Party, Geburtstag

	Balsamico
1	Gurke
	Ingwerpulver
1	Schale Krabben
1 Bund	Möhren
	Pfeffer
1	Quark
1 Dose	Reisblätter
1 Dose	Rote Bete
	Salz
	Sojasauce
1 Prise	Tabasco

Zubereitung: Aus der Hälfte des Quarks, Ingwer, Sojasauce, einem Schuss Tabasco, Salz und Pfeffer eine Paste herstellen. Die Reisblätter zum aufweichen einzeln in ein feuchtes Tuch legen. Jeweils zwei Blätter übereinander legen und mit der Paste bestreichen.

Gurke und Möhren schälen und in dünne Streifen schneiden. Eine Krabbe und jeweils zwei Gurken- und Möhrenstreifen in die Reisblätter einrollen.

Die Rote Bete mit dem Rest Quark und Balsamicoessig zu einem Dip pürieren.

Die Asia Rolls auf einem Teller anrichten und mit dem Rote-Bete-Dip sowie einem Schüsselchen mit Sojasauce reichen