Glücksrollen mit Flusskrebschen
Diese Rollen bringen wirklich Glück!

Das schöne Grün von **1 Frühlingszwiebel** in feine Ringlein schneiden. Mit **100 g Flusskrebschen**, **1 EL Erdnussöl** und **2 EL Limesaft** vermischen. Mit **1 EL Fischsosse** besprenkeln.
3 EL Erdnüsschen, ausgehülst, hacken, 1 EL zur Seite stellen und den Rest zur Krebschenfüllung geben.
4 Frühlingsrollenblätter eines nach dem anderen in Wasser einweichen, herausnehmen und auf einem feuchten Tuch auslegen. **Einige Koriander-blättchen**, **1 kleine Hdv. Mungbohnensprossen** und Krebschenfüllung auf die Mitte des Reisblattes setzen. Ränder seitlich einschlagen und satt aufrollen.
Auf ein angefeuchtetes Tuch setzen und mit einem weiteren feuchten Tuch zudecken. Bis zum Servieren so zugedeckt an einen kühlen Ort stellen.
Vor dem Servieren mit den zur Seite gestellten Erdnüsschen bestreuen.
Mit **süss-saurer Sosse** servieren und, nach Gusto, **Wasabi** dazu anbieten.