



Basmati Rice GmbH (Europe) · Bischofstr. 90 · D-47809 Krefeld

**Basmati Rice GmbH (Europe)**

Adresse: Bischofstr. 90 · D-47809 Krefeld

Tel. +49 (0) 2151 510560

Fax. +49 (0) 2151 5105666

[www.atry.de](http://www.atry.de) · [info@basmatirice.de](mailto:info@basmatirice.de)

## PRESSE-INFORMATIONEN

### ATRY Basmatireis Frühlingsrollen mit würziger Asia-Tomaten-Salsa



#### Zutaten für 4 Portionen à 1 Frühlingsrolle:

200 g	gedämpfter ATRY Basmatireis, leicht (!!!) ausgekühlt
4	Frühlingsrollenplatten
1 Stück	Avocado, beste Qualität, geschält, entkernt, in feine Würfel geschnitten und mit etwas Limonensaft beträufelt
1 Stück	Frühlingslauch, gewaschen und in feine Streifen geschnitten
100 g	Schweinemett
2 Stück	Knoblauchzehen, fein gehackt
50 g	Sojasprossen
½ TL	Curcumapulver
	Salz oder Thai Fischsauce
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2	Eigelbe
1	ganzes Ei
1 TL	Galgantwurzel, in feine Würfel geschnitten
1 TL	Thai Basilikum, fein geschnitten
	ATRY Reisöl zum frittieren

#### Asia-Tomatensalsa:

50 g	getrocknete rote Tomaten, nicht in Öl eingelegt, in Würfel geschnitten
50 g	Thaischalotten, fein gehackt
2 Stück	Knoblauchzehen, fein gehackt
150 g	kleine rote Kirschstrauchtomaten
150 g	kleine gelbe Kirschstrauchtomaten
30 g	brauner Zucker
1 EL	Tomatenmark
	Salz, Pfeffer
1 Stück	scharfe rote Chilischote
1 Stück	scharfe grüne Chilischote
½ EL	Sushi-Essig
3 EL	Tomatensugo
1 EL	Olivenöl
½ EL	Kokosfett

Aus Schweinemett, Avocados, Frühlingslauch, Knoblauch, Sprossen, Curcumapulver, ganzem Ei, ATRY Basmatireis, Galgantwurzel, Thai Basilikum, Salz und Pfeffer eine homogene Masse herstellen. Frühlingsrollenplatten an den Außenrändern mit Eigelb bestreichen. Die Masse in die Mitte der Platten geben und diese dann zusammenrollen. Frühlingsrollen in 180°C heißem ATRY Reisöl goldgelb frittieren und auf Küchenkrepp legen.

Olivenöl und Kokosfett leicht erwärmen und Schalotten, Knoblauch und getrocknete Tomaten darin anschwitzen.



Basmati Rice GmbH (Europe) · Bischofstr. 90 · D-47809 Krefeld

**Basmati Rice GmbH (Europe)**

Adresse: Bischofstr. 90 · D-47809 Krefeld

Tel. +49 (0) 2151 510560

Fax. +49 (0) 2151 5105666

[www.atry.de](http://www.atry.de) · [info@basmatirice.de](mailto:info@basmatirice.de)

Brauner Zucker, Tomatensugo, Sushi-Essig, Tomatenmark, Salz und Pfeffer zugeben und kurz ziehen lassen. Die kleinen gewaschenen Tomaten und die getrockneten zugeben und alles 15 Minuten leicht ziehen lassen. Nach 10 Minuten die ganzen roten und grünen Chilischoten zugeben. Alles anrichten und ATRY Basmatireis extra dazu servieren.

Guten Appetit!

© Copyright für das Rezept: Rainer Mitze



© Copyright für das Foto: ATRY

### Über ATRY

ATRY Produkte sind ein fester Bestandteil in der Küche von Edel-Restaurants. Diesen gefällt der Gedanke, dass der Nischenanbieter das Beste aus zwei Welten vereint: Den traditionellen, asiatischen Reisanbau für ursprüngliche Reis-Qualität mit einer sorgfältigen Reis-Veredelung in Deutschland für den perfekten letzten Schliff. Die Premium-Marke ATRY bietet ein ausgewähltes Sortiment bester Reissorten wie z. B. Langkorn-, Natur-, Räucher-, Sushi- und Wild-Reis an. Neu im Sortiment: Reisöl.