

Sommerrollen mit Erdnusssoße

Vietnamesisches Street-Fingerfood mit knackigem Gemüse, gedippt in reichlich Erdnusssoße, macht rundum satt und glücklich.



SARAH WIENER
STIFTUNG

ZUTATEN FÜR 15 STÜCK

- 1 Brokkolistrunk
- ½ Salatgurke
- 1 Möhre
- 1 Avocado
- 1 Kohlrabi
- 2 Zweige Zitronenmelisse
- 15 Reispapierblätter
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Erdnussmus
- 2 EL Sojasoße
- 6 EL Wasser
- ½ Zitrone, Saft

ZUBEREITUNG

- 1** Brokkoli, Gurke und Möhre waschen, putzen und in 10 cm lange und 2 mm dicke Streifen schneiden.
- 2** Avocado und Kohlrabi waschen, schälen und ebenfalls in Streifen schneiden.
- 3** Zitronenmelisse waschen, trocknen und zupfen.
- 4** Reisteigblätter nach Packungsanweisung in Wasser einweichen. Das Gemüse und die Zitronenmelisse mittig quer aufsetzen. Die beiden Seiten einklappen, die untere Seite darüber falten und nach oben hin, mit beiden Händen, eng aufrollen.
- 5** Knoblauch abziehen und pressen, mit den restlichen Zutaten zu einer cremigen Soße verrühren.



Zubereitungszeit: 40 Minuten

Allergene: Erdnüsse (Erdnussmus), Sojabohnen (Sojasoße)

TIPP

Die Sommerrollen lassen sich gut ergänzen mit gegartem Fleisch, Fisch, Käse oder Tofu. Im Winter als Winterrollen mit Pastinaken, Rote Beete oder Chicorée.

