



Sommerrollen mit Erdnusssauce

Sommerrollen mit Erdnusssauce

1 Packung Lien Ying Reispapier für Sommerrollen

100 g Lien Ying Mungbohnen Vermicelli glutenfrei

1 Avocado

1 Paprika

2 Kleine(s) Karotten

80 g Rotkohl

1 Handvoll frische Minze

20 g Erdnüsse, ungesalzen

Erdnusssauce:

80 g Nick Peanutbutter creamy

2 Esslöffel Lien Ying Reis Essig

2 Esslöffel Rinatura Tamari Sojasauce Bio

2 Esslöffel Rinatura Ahorn Sirup Bio

1 Esslöffel Rinatura Sesamöl kaltgepresst Bio

1 Knoblauchzehe

Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 9 Personen

Sommerrollen mit Erdnusssauce

1.

Glasnudeln nach Packungsanleitung zubereiten. Avocado in dünne Scheiben, Paprika, Karotten, Rotkohl und Salat in dünne Streifen schneiden.

Reispapier nach Packungsanweisung vorbereiten.

Reispapier mit den Glasnudeln und den geschnittenen Zutaten belegen. Dazu 1-2 Minzblätter und Erdnüsse geben. Dann die Außenseiten über die Füllung legen und die untere Seite darüber geben und leicht andrücken. Am Ende das Ganze nach oben hin rollen.

Erdnussschokolade, Reissirup, Tamari, Sesamöl, Ahornsirup und Knoblauch vermischen. Dann 2-3 TL Wasser hinzufügen, damit eine cremige Sauce entsteht.

Sommerrollen mit der Erdnusssauce servieren.