



Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 9 Personen

Spicy Nudel Sommerrollen

Spicy Nudel Sommerrollen

1 Packung Lien Ying Protein Hot & Spicy Nudeln

1 Packung Lien Ying Reispapier für Sommerrollen

1 Glas Lien Ying Sommerrollen Dip auf Erdnuss-Basis

200 g Hähnchen/ Garlene/ Tofu (Optional, in Streifen geschnitten)

1 Gurke

1 Karotte

2 Handvoll Salatblätter

Etwas Koriander

Spicy Nudel Sommerrollen

1.

Hähnchen/Garnele/Tofu anbraten, bis es durch ist. Gurke und Karotten in dünne Streifen schneiden. Cup Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten.

Eine große Schüssel oder flachen Teller mit warmem Wasser füllen. Ein Reispapierblatt einzeln hineingeben und kurz einweichen, bis es biegsam ist. Auf ein sauberes

Küchentuch oder Brett legen.

Etwas Salat, scharfe Nudeln, Hähnchen/Garnele/Tofu, Gurke, Karotte und Koriander in die Mitte des Reispapiers legen. Die Seiten des Reispapiers einschlagen und dann fest von unten nach oben aufrollen. Mit den restlichen Reispapierblättern wiederholen. Mit dem Sommerrollen Dip servieren.