



**Gesamtzeit:** 35 min

**Schwierigkeitsgrad:** mittel

**Portionen:** 2 Personen

# Kimchi Sommerrollen mit Kokos-Erdnuss-Dip

## Für die Sommerrollen

1 Packung Lien Ying Reispapier für Sommerrollen

75 g Lien Ying Shiitake Pilze in Lake

15 g Lien Ying Reis Vermicelli

1 Glas Lien Ying Kimchi

1 Stück(e) Karotte

1 Stück(e) Avocado

0.5 Stück(e) Gurke

0.5 Stück(e) Paprika

100 g Rucola

## Für den Kokos-Erdnuss-Dip

4 Esslöffel Lien Ying Kokosmilch fettreduziert

2 Esslöffel Lien Ying Premium Sojasauce

1 Stück(e) Knoblauchzehe

2 cl Ingwer Knolle

1 Teelöffel Kokosblütenzucker

0.5 Stück(e) Limette, gepresst

85 g Erdnusscreme

## **Kimchi-Sommerrollen mit Kokos-Erdnuss-Dip**

1.

Den Knoblauch und Ingwer schälen. Alle Zutaten für den Dip pürieren bis ein cremiger Dip entsteht. Alternativ den Knoblauch und Ingwer fein gehackt zum Schluss unterrühren. Dip zur Seite stellen.

Die Reismudeln komplett mit heißem Wasser übergießen und ca. 10 Minuten einweichen. Das Wasser abgießen und die Nudeln zum Abkühlen zur Seite stellen.

Das Gemüse in längliche Streifen schneiden. Den Rucola waschen und schleudern.

Die Shiitake-Pilze in einer Pfanne, bestenfalls ohne Fett, rösten und mit etwas Sojasauce ablöschen. Anschließend kurz anbraten.

Das Reispapier vor dem Belegen einzeln in eine Schüssel mit warmem Wasser legen.

Anschließend auf einen großen Teller legen und mit etwas Gemüse, Reismudeln, Rucola, Shiitake und Kimchi mit 1-2 TL Dip belegen. Das Reispapier umschlagen, die Seiten einfalten, zusammenrollen und mit der

überlappenden Seite nach unten legen. Diesen Vorgang wiederholen bis die Zutaten aufgebraucht sind.

Die Sommerrollen gemeinsam mit dem restlichen Dip servieren und genießen.