



Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 9 Personen

Herbstliche Sommerrollen

Herbstliche Sommerrollen

1 Packung Lien Ying Reispapier für Sommerrollen

1 kleiner Hokkaido Kürbis

2 frische Feigen

2 kleine Karotten

3 Handvoll Rucola oder Feldsalat

100 g Rotkohl

50 g Lien Ying Mungbohnen Vermicelli glutenfrei

2 Esslöffel Kürbiskerne

Frische Minze oder Koriander, fein gehackt

Etwas Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Salz, Pfeffer, Rosmarin oder Thymian

1 Glas Lien Ying Sommerrollen Dip auf Erdnuss-Basis

Herbstliche Sommerrollen

1. Kürbis in dünne Streifen schneiden. Kürbisstreifen mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Thymian oder Rosmarin würzen. Im Ofen bei 200 °C ca. 15-20 min. backen, bis sie weich & leicht gebräunt sind. Abkühlen lassen.

Vermicelli nach Packungsanweisung zubereiten und abkühlen lassen. Feigen in Scheiben und Rotkohl in Streifen schneiden und Karotten raspeln.

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, Kürbissstreifen, Feige, Rotkohl, Karotte, Vermicelli, Kürbiskerne und Kräuter in die Mitte des Reispapiers legen. Die Seiten des Reispapiers einschlagen und dann fest von unten nach oben aufrollen. Mit den restlichen Reispapierblättern wiederholen. Herbstrollen auf einer Platte anrichten und mit dem Dip servieren.