



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 9 Personen

Sommerrollen mit drei Dips

Für die Sommerrollen:

1 Packung Lien Ying Reisapier für Sommerrollen

50 g Lien Ying Reis Vermicelli

1 kleine Karotte

0.5 Gurke

1 Paprika

1 Avocado

2 Handvoll Salatblätter (Kopfsalat oder Römervorsalat)

90 g Rotkohl

Frische Kräuter wie Minze oder Koriander

150 g gebratene Garnelen/ Hähnchenstreifen oder Tofu
(optional)

0.5 Mango (optional)

Für die Dips:

1 Esslöffel Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

1 Glas Lien Ying Süße Sojasauce leicht cremig

1 Glas Lien Ying Süß Sauer Sauce

Sommerrollen mit drei Dips

1.

Reis Vermicelli nach Packungsanweisung zubereiten und abkühlen lassen. Karotte, Gurke, Rotkohl und Paprika in feine Streifen schneiden. Avocado und optional Mango in Scheiben schneiden.

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, Reis Vermicelli, Gemüse, Rotkohl, Kräuter und optional Garnelen, Tofu oder Hähnchen und Mango in die Mitte des Reispapiers legen. Die Seiten des Reispapiers einschlagen und dann fest von unten nach oben aufrollen. Mit den restlichen Reispapierblättern wiederholen. Sommerrollen auf einer Platte anrichten.

Für die Dips die süß sauer Sauce und den Sommerrollen Dip jeweils in eine Schale geben. In eine weitere dritte Schale etwas der Sojasauce geben und diese mit etwas Sesam vermischen. Die drei Dips zu den Sommerrollen servieren.