Leckere Sommerrollen mit Erdnuss-Dip

Zutaten für 9 Rollen

Für die Sommerrollen

- 9 Stück Reispapier (runde Oblaten)
- 50 g Glasnudeln
- 25 g Mango
- 2 EL Reisessig
- ½ Avocado
- 1 Möhre
- ½ Limette
- 1 Stück Ingwer (fingerkuppengroß)
- 25 g Blattsalat
- Minze
- Pfeffer
- Sesam

Für die Erdnusssauce

- 80 g Erdnussbutter
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Honig (flüssig)
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Sesamöl
- 1 TL Sambal Oelek
- 3 EL Orangensaft

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Sommerrollen ganz leicht selber machen

1. Wasche den Salat und schneide ihn in Streifen.
2. Schäle die Möhre, den Ingwer und die Mango, höhle die Avocado aus und schneide alles in dünne Streifen. Würze die Avocado mit Pfeffer und Salz und beträufele sie mit dem Saft der Limette.
3. Gib die Glasnudeln in einen Topf, füge den Reisessig und den Ingwer hinzu und übergieße die Nudeln anschließend mit heißem Wasser. Sobald die Glasnudeln weich sind kannst du das Wasser abgießen.

4. Gib nun ausreichend Wasser auf einen Teller, um das Reispapier darin einzutunken. Achte darauf, dass das Reispapier vollständig eingetaucht ist und lasse es auf jeder Seite für etwa sechs Sekunden einweichen.
5. Lege das Reispapier dann auf einen weiteren Teller und belege es nach Wunsch mit den Glasnudeln und dem Gemüse. Falte dann die Seiten des Reispapiers ein und rolle es auf. Bestreue die fertigen Sommerrollen zum Schluss mit etwas Sesam.
6. Für die Erdnusssauce verrührst du einfach nur alle Zutaten gründlich.

Mein Tipp: Das Reispapier muss nicht eingeweicht werden. Es reicht, wenn du die Blätter kurz mit Wasser benetzt, bevor du sie füllst. Nimm dazu am besten einen tiefen Teller mit Wasser und tauche die Reispapierblätter kurz ein.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.