

SOMMERROLLEN MIT ERDNUSS SAUCE



ZUTATEN

- 1 Glas Nabio Erdnuss Sauce
- Reispapier für Sommerrollen
- Räuchertofu (1 EL Öl, 1 EL Sojasauce)
- 100g dünne Glasnudeln
- 1 Karotte
- 1 Paprika
- Eine Hand voll Rotkohl
- Koriander
- Minze
- 1 Avocado
- 1 Mango

ZUBEREITUNG

1. Zuerst das Gemüse vorbereiten und in feine Stifte oder Scheiben schneiden, so dass sie grob die gleiche Länge haben. Den Rotkohl hobeln.
2. Koriander und Minze waschen und Blätter abzupfen.
3. Glasnudeln nach Packungsanweisung zubereiten und kalt abschrecken.
4. Räuchertofu in Stifte schneiden, in etwas Öl anbraten und mit Sojasauce ablöschen.
5. Einen Teller mit kaltem Wasser füllen und das Reispapier nacheinander darin ca. 1 Min. einweichen, damit es weich ist, sich er aber noch gut verarbeiten lässt. Dann nacheinander die gewünschten Zutaten in die Mitte des Reispapiers legen, die Seiten einschlagen und dann möglichst fest die Rolle formen.
6. Die fertigen Sommerrollen mit Saté Sauce zum Dippen servieren.

