Sommerrollen

Zutaten für 4 Personen:
150 g Glasnudeln
250 g Räuchertofu
100 g Möhren
½ Kopf Eisbergsalat
1 Avocado
1 Bund Koriander
1 TL Thai-Dip*
1 EL Sojasauce
2 Knoblauchzehen
2 Schalotten
Reisblätter, Erdnuss-Koriander-Sauce*, Erdnussöl

Zeitaufwand: 30 min. | Schwierigkeitsgrad: schwer

Die Glasnudeln mit kochendem Wasser übergießen, ziehen lassen und abgießen. In eine Schüssel geben und mit einer Schere ein paar Mal durchtrennen. Die Schalotten und den Knoblauch schneiden Sie klein und braten diese anschließend in einer Pfanne mit Erdnussöl an – mit der Sojasauce aufgießen und schließlich mit den Glasnudeln vermengen. Den Räuchertofu zerbröseln Sie und braten ihn dann kross in einer Pfanne an – abkühlen lassen. Die Möhren schälen und grob raspeln, den Salat klein zerhacken und die Avocado pellen und in dünne Streifen schneiden. Den Koriander können Sie entweder klein hacken oder ganz mit den anderen Zutaten unter die Glasnudeln mischen – alles mit dem Thai Dip würzen. Nun zu den Rollen: Feuchten Sie ein Küchentuch an und legen es auf ein großes Brett – am besten schon alle Zutaten griffbereit neben das Brett stellen. Die Reisblätter feuchten Sie immer einzeln unter dem Wasserhahn oder in einer Schüssel an und legen sie auf das Tuch. Sie dürfen befüllen: Als erstes die Korianderblätter mittig legen, daneben einen Streifen Erdnusssauce streichen und darauf die Möhrenraspel, den Salat, den Tofu sowie das Möhrengemisch verteilen. Achten Sie darauf, dass Sie unten ca. 3 cm Rand lassen, oben etwas mehr. Dann vorsichtig den unteren Rand umklappen, dann die rechte Seite und schließlich fest, aber vorsichtig aufrollen.

*Diese Produkte können Sie bei uns im Geschäft kaufen. Bitte beachten Sie, dass manche Produkte nur saisonal zur Verfügung stehen.