

Liebe Köch*innen,

Sommerrollen sind eine traditionelle Vorspeise der vietnamesischen Küche. Sie bestehen aus einer frischen Füllung, die in Reispapier gewickelt wird.

Viel Spaß beim Nachkochen!



Zutaten

Für 2 Personen

- 1 Pck. Reispapier
- 2 Karotten
- 1 Avocado
- 1 Paprika
- ¼ Gurke
- ein paar Blätter eines Salates, z.B. Eisberg
- Sprossen
- 1 Bund Koriander
- Schwarzer Sesam
- Salz & Pfeffer

Für die Sauce:

- 70 g Erdnussmus
- 1 EL Apfelessig
- 1 EL Sojasauce
- 2 EL Wasser
- Salz

Zubereitung

1. Karotten schälen, Paprika, Gurke, Salat, Sprossen und Koriander waschen. Avocado halbieren und entkernen.
2. Gemüse in feine, etwa 5-7 cm lange Streifen schneiden.
3. Reispapier entsprechend der Packungsanweisung in einer Schüssel mit warmen Wasser einweichen.
4. Anschließend das Reispapier beliebig mit einer Auswahl des geschnippelten Gemüses, Sprossen und Koriander mittig belegen.
5. Etwas Sesam und nach Belieben Salz und Pfeffer drüber streuen.
6. Zuerst die Seiten des Reispapiers einklappen und dann von unten nach oben aufrollen.
7. Für die Sauce alle Zutaten miteinander zu einer cremigen Masse verrühren. Je nach Konsistenz des Erdnussmus ggf. etwas mehr Wasser hinzugeben.
8. Die Sommerrollen mit der Erdnusssauce genießen. (Falls noch geschnippeltes Gemüse übrig ist, lässt sich dieses auch hervorragend mit der Sauce dippfen.)