



## Sommerrollen

Sommerrollen aus Reispapier sind ein wahrer Genuss bei warmen Temperaturen. Gefüllt mit frischen Zutaten sind sie herrlich erfrischend und können mit Tofu, Fisch oder Fleisch kombiniert werden.

**Gesamtzeit:** 40 Minuten

**Wartezeit:** 30 Minuten

**Zutaten (für 2 Personen)**

- 10 Reispapier Blätter
- 1 Möhre
- ½ Gurke
- 1 Handvoll Salat nach Wahl
- 1 Avocado
- 1/3 Bund Koriander
- etwas Pak Choi Sprossen (oder Sprossen nach Wahl)
- 1 EL Sesam
- 3–4 EL Sojasoße
- 1 Limette
- etwas Chili

**1** Zuerst die Möhre und die Gurke schälen und in dünne Stifte schneiden. Den Salat, Koriander und Sprossen waschen.

**2** Die Avocado vom Kern lösen und in dünne Streifen schneiden. Die Reispapierblätter in kaltem Wasser einweichen.

**3** Ein Reispapierblatt herausnehmen und auf ein Küchenbrett legen. Nun die Rolle mit etwas von allen Zutaten füllen, die Seiten einklappen und fest aufrollen.

**4** Mit den anderen Blättern ebenso verfahren. Die Rollen mit etwas Sesam und Chili bestreuen. Zum Schluss die Sojasoße mit dem Saft einer Limette vermischen und als Dip zu den Sommerrollen reichen.

**PS:** Die Rollen können auch mit Tofu, Garnelen oder Hähnchen gefüllt werden.

**Guten Appetit!**