



Sommerrollen

Zutaten für 16 Rollen (für etwa 3-4 Personen)

16 Platten Reispapier
400g Glasnudeln
2-3 Esslöffel Rote Beete Saft
1 EL Sesamöl
2 Paprika
2 Karotten
2 Gurken
2 Mango
2 Herzen Romanasalat
1 Bund Minze
1 Bund Koriander
etwas Chiliflocken
etwas Sesam
Limettensaft von 2 Limetten

Marinierter Tofu:

etwas Weizenstärke
2 Tofublock natur
4 EL Sojasauce
2 EL Sesamöl
2 EL Ahornsirup
1 EL Sesam
2 Frühlingszwiebeln

Sauce:

4 EL Hoisinsauce
4 EL Erdnussmus
2 EL Sesamöl
2 EL Sojasauce
2 EL Ahornsirup
2 EL Wasser

Den Tofublock in Scheiben schneiden. Anschließend einmal in Stärke wälzen und knusprig goldbraun anbraten. Währenddessen die Zutaten für die Marinade zusammenmischen. Den Tofu dann mit der Marinade ablöschen und einmal wenden. Die Pfanne beiseitestellen und auskühlen lassen.

Nun kann die Sauce vorbereitet werden. Dafür alle vorgesehenen Zutaten zusammenmischen.

Das Gemüse in dünne Streifen schneiden – hierbei kann je nach Belieben variiert werden, der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt! Die Glasnudeln mit heißem Wasser übergießen, für 3 Minuten stehen lassen und dann abschütten. Nach Bedarf können die Glasnudeln mit dem Rote Beete Saft eingefärbt werden. Zu den Nudeln noch einen Esslöffel Sesamöl dazugeben, damit die Nudeln nicht aneinanderkleben.

Das Reispapier in einer Schale mit kaltem Wasser von beiden Seiten befeuchten. Das befeuchtete Reispapier auf einen entsprechend großen Teller legen und in der vorderen Mitte mit einem Salatblatt, dem Gemüse & dem Tofu und etwas Glasnudeln belegen. Optional kann auch Minze und Mango hinzugegeben werden. Jetzt alles einrollen: dafür die erste Hälfte umklappen, dann die linke und rechte Seite darüber klappen. Danach weiter rollen. Fertig ist die Sommerrolle!