



Sommerrollen süß & herzhaft

mit cremiger Erdnussauce



Zutaten für 2 Personen:

Sommerrollen

- 1 Pack. Reispapier
- 1 Bund Radieschen
- 1 Salatgurke
- 1 Bd. Koriander
- 150 g Asia Salat
- 200 g Erdbeeren
- 1 Bd. Minze
- 1/2 Pack. Glasnudeln
- 1 Handvoll Erdnüsse
- 150 g Milchreis
- 2x 400 ml Kokosmilch
- 1 Prise Zucker

Sauce

- 3 EL Erdnussmus
- 3 TL Sojasauce
- 2 TL Weißweinessig
- 1/2 Limette
- 1 TL Agavendicksaft
- 1/2 TL Ingwer Gewürz
- 1/2 TL getrockneter Knoblauch
o. 1 frische Knoblauchzehe
- 1 Pr. Cayennepfeffer
- 1 Schuss Wasser

Reis waschen und in der Kokosmilch zum Kochen bringen. Gut verrühren und leicht süßen. Bei geschlossenem Deckel quellen lassen. Die Glasnudeln mit kochendem Wasser übergießen und 5 Min ziehen lassen.

In der Zwischenzeit das Gemüse und die Erdbeeren waschen und in dünne Scheiben schneiden. Glasnudeln gut abtropfen lassen, Salat waschen und einen tiefen, großen Teller mit Wasser füllen. Glasnudeln mit etwas Salz, Zucker und Essig würzen.

Je ein Blatt Reispapier in Wasser legen und nach 30 Sek. herausnehmen, auf eine glatte Unterlage legen, die Radieschen und Gurkenscheiben darin anrichten, Glasnudeln, frischen Koriander, und etwas Salat draufgeben und das Papier zusammenfalten (Falttechnik ggf. dem Internet entnehmen). So mit der Hälfte der Reispapier-Blätter weiter verfahren. Die andere Hälfte mit Erdbeer-Scheiben bestücken und 1 – 2 EL Milchreis darauf geben, dann falten. Der Milchreis sollte eine gute, feste Konsistenz haben.

Die Zutaten für die Sauce verrühren und gut abschmecken. Die herzhaften Sommerrollen mit gehackten Erdnüssen und der Sauce garnieren. Die süßen Rollen mit frischer Minze garnieren. Fertig zum Genießen.