



Summerrolls mit Erdnusssdip



Zubereitungszeit:

40 Min.

Zutaten:

für 4 Personen:

- 4 [Beetgold Tortillas Karotte](#)
- 4 [Beetgold Tortillas Rote Beete](#)
- 50 g Reismudeln
- 100 g Räuchertofu
- 1/3 Gurke
- 1 Karotte
- 1 Paprika
- 100 g Rotkohl
- 1 Handvoll Koriander

Für den [Erdnusssdip](#)*:

- 4 EL Erdnussmus
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Ahornsirup
- 2 EL Reisessig
- 1 EL Sesamöl
- Saft von 1 Limette
- 1 Zehe Knoblauch (gepresst)
- 1 TL frischer Ingwer (gerieben)

*inspiriert von [Bianca Zapatka](#) - einfach die beste Erdnusssauce



Zubereitung:

Alle Zutaten für den Ernussdip in eine Schüssel geben und solange vermengen, bis eine glatte Sauce entsteht. Nach Bedarf kann auch etwas Wasser dazugegeben werden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Die Reismudeln nach Packungsanleitung zubereiten und währenddessen das Gemüse und den Räuchertofu in kleine Stifte schneiden.

Tortilla mit allen Zutaten belegen.

Die Seiten nach innen falten, und Rollen.

Die fertigen Rollen in der Mitte halbieren und mit dem Ernussdip servieren. Vollguten Appetit!