SUMMERROLLS MIT ERDNUSSDIP





Zutaten für 4 Personen:

4 Vollgemüse Tortilla Karotte 4 Vollgemüse Tortilla Rote Beete 50g Reisnudeln

100 g Räuchertofu

1/3 Gurke

1 Karotte

1 Paprika

100g Rotkohl

1 Handvoll Koriander



Für den Erdnussdip:

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)











ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Ernussdip in eine Schüssel geben uns solange vermengen, bis eine glatte Sauce entsteht. Nach Bedarf kann auch etwas Wasser dazugegeben werden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Reisnudeln 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 Erdnussdip servieren. Vollguten Appetit!

