SOMMERROLLEN

REZEPT VON JAN BÖHMERMANN

ZUBEREITUNG

Reisnudeln mit kochendem Wasser übergießen und ca. zwei Minuten quellen lassen. Abgießen, kalt abspülen und in einem Sieb beiseite stellen. Die Möhren schälen und in dünne Stifte schneiden. Die Avocado halbieren und entkernen, das Fruchtfleisch herauslösen und in Scheiben schneiden. Den Eisbergsalat waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Minze und Koriander waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen und ebenfalls in dünne Stifte schneiden.

Einen großen, tiefen Teller mit lauwarmem Wasser füllen und ein Blatt Reispapier kurz hineintauchen, sodass es komplett mit Wasser benetzt ist. Reispapier auf ein Brett legen und mittig mit Minze, Koriander, Reisnudeln, Salat, Gemüse, Avocado und Mango belegen.

Den unteren Teil des Reispapiers über die Füllung schlagen, die rechte und linke Seite einklappen und kompakt aufrollen. Mit den restlichen Zutaten wiederholen.

Für die Erdnusssauce die Limette auspressen und den Saft mit der Erdnussbutter, der Sojasauce, etwas Sesamöl und dem Orangensaft zu einer glatten Masse verrühren. Mit Sambal Oelek würzen und etwas Honig für die süße Note dazugeben. Je nach Geschmack noch eine gepresste Knoblauchzehe dazugeben.

ZUTATEN

Sommerrollen

10	Reispapier-Oblaten
50 g	Glasnudeln
1	reife Mango
	Eisbergsalat
1	Avocado
1	Möhre
	Salat
	Koriander
	Minze
	Pfeffer
	Sesam

Erdnusssauce

40 g	Erdnussbutter (crunchy)
40 g	Erdnussbutter (fein)
1	Knoblauchzehe (gepresst)
1 EL	flüssiger Honig
2 EL	Sojasauce
1 EL	Sesamöl
1 TL	Sambal Oelek
3 EL	Orangensaft
1	Limette
2 EL	Reisessig