

Unsere saisonale Rezeptinspiration – #leckervomhecker

Vietnamesische Sommerrollen

für 2 Personen

Zutaten:

1 Pck. Sommerrollen-Kräuter-Mix
2 Minigurken
3 Karotten
200g Tofu
Bratöl
Tamari
ca. 150g Erdnussmus
ca. 100ml Kokosmilch
1 Stück frischer Knoblauch, zB 3cm vom Stiel
Ingwer, ein ca. daumengroßes Stück
1 Schuss Agavendicksaft oder Ahornsirup
Saft einer Limette
Reispapierblätter
optional: Reismudeln

Zubereitung:

Den Tofu auch in Streifen schneiden, von allen Seiten knusprig anbraten und mit etwas Tamari ablöschen.

Den Sommerrollen Mix waschen, die Blüten und Kräuter zupfen.

Gurke und Karotte waschen und in Streifen schneiden.

Für die Erdnussauce das Erdnussmus mit der Kokosmilch, Tamari, Agavendicksaft, Limettensaft und evtl. Chilisauce mischen und abschmecken. Fein gehackten frischen Knoblauch und Ingwer untermischen. Wenn die Konsistenz zu fest ist mehr Flüssigkeit zugeben.

Wer möchte kann auch noch Reismudeln nach Packungsanweisung garen, so werden die Rollen haltvoller.

Alle Zutaten in schönen Schüsseln am Tisch anrichten. Eine flache Schale mit warmem Wasser füllen.

Am Tisch die Reispapierblätter nach und nach für einige Sekunden in das Wasser geben, dann abtropfen und auf den Teller legen. Nach Belieben mit Blüten, Kräutern, Gemüse, Salat und Tofu (und Reismudeln) füllen und einrollen.

Übung macht den Meister! (Vorne einklappen, Seiten einklappen, dann feste zusammen rollen.)

In die Erdnussauce dippen.

Guten Appetit!

Lasst euch gerne von unserem Rezept inspirieren, und wandelt es nach Belieben ab!
Taggt uns gerne auf Instagram @dieheckerei/@katrin_hecker

