

Sommerrollen mit Erdnusssauce

Gỏi cuốn

Zutaten (für 4 Personen)

100 g	dünne Reismudeln	1/2 Bund	Koriander
1/2	Gurke	200 g	Tofu
1	Rote Paprika	12 Blätter	Reispapier
2	Karotten	4 TL	Erdnussbutter
1	Avocado	1	Limette
3	Eisbergsalat		Pflanzenöl
1/2 Bund	Minze		Sojasauce

Zubereitung

Reismudeln mit kochendem Wasser übergießen und ca. 2 Minuten quellen lassen. Abgießen, kalt abspülen und mit 1 TL Öl vermischen.

Gurke waschen, Paprika putzen und entkernen, Möhren schälen. Gemüse in dünne Stifte schneiden. Avocado halbieren und entkernen, das Fruchtfleisch herauslösen und in Scheiben schneiden. Eisbergsalat waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Minze und Koriander waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen.

Tofu zwischen 2 Blätter Küchenpapier legen und sanft etwas Flüssigkeit herauspressen. In 12 Stifte schneiden.

2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Tofu darin bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten von allen Seiten knusprig braten. Unter Rühren mit 3 EL Sojasauce ablöschen.

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, Reismudeln, Salat, Gemüse, Avocado und Tofu belegen. Den unteren Teil des Reispapiers über die Füllung schlagen, die rechte und linke Seite einklappen und kompakt aufrollen. Mit den restlichen Zutaten wiederholen. Zum Servieren die Sommerrollen halbieren.

Für die Erdnusssauce Limette auspressen und den Saft mit Erdnussbutter, 4 EL Sojasauce und 2 EL Wasser glatt rühren.