

Vegane Sommerrollen



Zutaten für ca. 2 Personen:

50 g	Glasnudeln
150 g	Räuchertofu
½ Stk.	Salatgurke
30 g	Microgreens
50 g	Radiesli
1 Stk.	Bundzwiebel mit dem Grün
30 g	Erdnüsse
6 Stk.	Reisblätter für Frühlingsrollen
1 EL	gerösteter Sesam
1 dl	Sojasauce

ZUBEREITUNG

1. Glasnudeln in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen, 2-3 Min. ziehen lassen, danach kalt abspülen.
2. Radiesli, Zwiebel und Gurke waschen, in Streifen oder Spalten schneiden, so dass sie optimal eingerollt werden können.
3. Tofu in Stäbchen schneiden.
4. Je ein Reisblatt für ca. 10 Sek. In heisse Wasser tunken, dann mit den Zutaten belegen, etwas Sesam und Erdnüsse darauf geben und einrollen.
5. So mit allen verfahren. Sojasauce dazu servieren.
6. Falls die Rollen zu einem späteren Zeitpunkt gegessen werden diese satt in Frischhaltefolie einrollen, damit sie feucht bleiben.