

DIY SOMMERROLLEN

Zutaten:

- Reispapier (erhältlich im Asialaden, möglicherweise im Supermarkt)
- Füllung z.B. Gurke, Tofu, Avocado, Reismudeln, Karotten u.v.m...
- 1 Schale warmes Wasser

Erdnusssoße:

- 3 EL Erdnussbutter
- 2 EL Sojasoße
- 1 TL Agavendicksaft
- 1 frisch gepresste Knoblauchzehe
- 1/2 TL Ingwerpulver (optional)
- 5-6 EL Wasser
- 1 Prise Pfeffer

Anleitungen:

1. Alle Zutaten in kleine Streifenschnitten, ggf. Reismudeln kochen, Tofu braten etc.
2. Alle fertig geschnittenen Zutaten auf Teller verteilen und einen leeren, großen Teller bereitstellen.
3. Schale mit warmen Wasser nehmen und ein Blatt Reispapier nehmen, es für ein paar Sekunden in das Wasser eintauchen und dann auf den Teller legen.
4. Nun platzierst du die Zutaten längs, mittig auf dem Reispapier und klappst den unteren Teil des Reispapiers um, dann faltest du die Seiten und rollst das Reispapier dann einfach ganz easy einfach, wie einen Buritto auf.

Erdnusssoße:

1. Erdnussbutter mit Sojasoße, Agavendicksaft, der Knoblauchzehe, Pfeffer, Wasser (Optional) Ingwerpulver in eine schüssel geben und zu einer glatten Masse verrühren.
2. Nun kannst du deine Sommerrollen genießen!

Lass es dir schmecken!

Alle DIY Videos zum Nachschauen findet ihr unter unserem Instagram-Profil: Jugendhausweinsberg / Alle Videos auf einem Blick unter der Leiste IGTV

