

Reispapier-Röllchen



Lust auf
lecker

Zutaten

Röllchen:

verschiedene Sprossen
1 Avocado
1 Möhre
1 Paprika
1 Gurke
1 Packung Räuchertofu
1 Bund Basilikum
ein paar Minzblätter
Reispapier

Dips:

Sojasauce
Saft von 1 Limette
1 TL Ingwer

Mango
1 TL Ingwer
etwas frischer Koriander
Saft von 1 Zitrone
Chili

Zubereitung

Als erstes Avocado, Möhre, Paprika und Gurke in kleine, dünne Streifen schneiden. Den Räuchertofu ebenfalls zerkleinern und das Basilikum und die Minzblätter fein hacken.

Die Reispapierplatten in warmem Wasser nacheinander einweichen. Diese dann auf einem feuchten Geschirrtuch ausbreiten und das Gemüse, die Sprossen und die Kräuter, je nach Belieben, in die Mitte geben. Dann die Reispapierplatten von den Seiten einschlagen und von vorne nach hinten zu Röllchen aufrollen. Die Röllchen bis zum Verzehr mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken.

Den Ingwer reiben und mit der Sojasauce und dem Limettensaft vermengen.

Die Mango pürieren, den Ingwer reiben und den Koriander fein hacken. Danach alles mit der Zitrone und dem Chili vermischen.