

Vegane Sommerrollen mit Erdnuss-Sauce

Autor: Bianca Zapatka

Vietnamesische vegane Sommerrollen sind gesund, frisch und lecker sowie einfach zuzubereiten mit allerlei buntem Gemüse nach Belieben. Serviere diese Reispapier-Wraps mit einer cremigen Erdnuss-Sauce als Dip und schon hast du eine köstliche und leichte Vorspeise oder Beilage zum Mittag- oder Abendessen! Das perfekte Fingerfood zum Selbermachen für den Sommer!



★★★★★ 4.98 von 41 Bewertungen



Vorbereitungszeit
10 Min.

Zubereitungszeit
20 Min.



Gericht

Beilage, Hauptgericht, Salat, Snack, Snacks,
Vorspeise



Portionen

12 Sommerrollen



Zutaten

- 12 runde Reisteigplatten mit 22 cm Durchmesser
- 100 g dünne Reismudeln oder Glasnudeln
- 150 g geräucherter Tofu in kleine Stifte geschnitten
- ½ Gurke in kleine Stifte geschnitten
- 2 kleine Karotten in kleine Stifte geschnitten
- 1 gelbe Paprika oder rot oder orange, in dünne Streifen geschnitten
- 150 g Rotkohl dünn gehobelt
- 1 Handvoll Minzblätter oder andere Kräuter

Zum Servieren (optional)

- 1 Rezept Erdnusssauce oder nussfreie Dipping-Sauce (*siehe Schritt 5)
- Geröstete & gesalzene Erdnüsse gehackt
- Sesam
- frische Limetten

Anleitungen

***Hinweis: Schau dir das Rezept-Video + die Schritt-für-Schritt Anleitung sowie die hilfreichen Tipps oben im Beitrag an!**

- 1 Eine große flache Schale mit warmem Wasser füllen.
- 2 Das Reispapier kurz in das warme Wasser tauchen, bis es etwas weicher ist. Dann tropfnass auf einen großen Teller legen. *(Bitte nicht zu lange einweichen! Es sollte noch etwas fest sein, da es noch weicher wird, sobald es auf dem Teller liegt.)*
- 3 Die Minzblätter, das Gemüse und den Tofu wie auf den obigen Schritt-für-Schritt-Fotos gezeigt auf das Reispapier legen. Nun das untere Ende von dem Reispapier vorsichtig, aber relativ fest, über das Gemüse legen. Dann die äußeren Seiten nach innen einschlagen und weiter nach oben hin zu einem Wrap rollen.
- 4 Diesen Vorgang mit dem restlichen Reispapier und der Füllung fortsetzen. *(Sollte etwas übrigbleiben, kannst du entweder mehr Rollen zubereiten oder das Gemüse einfach so mit der Sauce essen.)*
- 5 Die Sommerrollen nach Belieben mit Sesam und gehackten Erdnüssen bestreuen. Mit **Erdnuss-Sauce** oder **Dipping-Sauce** (falls nussfrei) und frischen Limetten an der Seite servieren.
- 6 Guten Appetit!

Die Nährwerte werden automatisch generiert und gelten nur als Richtwerte.



Hast du dieses Rezept ausprobiert?

Erwähne @biancazapatka oder benutze den Hashtag #biancazapatka!

Vegane Sommerrollen mit Erdnuss-Sauce <https://biancazapatka.com/de/sommerrollen-mit-erdnuss-sauce/>