



## VEGANE SOMMERROLLEN MIT TOFU UND ERDNUSS-DIP

( Schnell & Einfach )

Der vietnamesische Snack schlechthin...

### Rezept für: ca. 10 Sommerrollen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

### Zutaten

10 Blätter Reispapier  
150g Reismudeln

200g Naturtofu  
2 EL weißer Sesam  
4 EL helle Sojasauce

1/2 kleiner Rotkohl  
1 Karotte  
2 St. Pak Choi  
2 Halme Frühlingslauch  
1 Bund Koriander  
80g Sojasprossen

### Erdnuss-Dip

3 EL Erdnussbutter (ca. 120g)  
100ml Wasser  
Saft 1 Limette  
3 EL helle Sojasauce  
1 Halm Frühlingslauch  
1 rote Chili

### Anleitung

1. Die Reismudeln mit kochendem Wasser übergießen und ca. 2 Minuten ziehen lassen. Abgießen und beiseite stellen.
2. Den Tofu trocken tupfen und in 0,5cm breite Scheiben schneiden. Anschließend in Pflanzenöl goldbraun anbraten. Kurz vor Schluss den weißen Sesam dazugeben und mit Sojasauce ablöschen, einkochen lassen und den Tofu aus der Pfanne nehmen.
3. Den Rotkohl, die Karotte, den Pak Choi und den Frühlingslauch in feine Streifen schneiden. Den Koriander grob zupfen.
4. Jede „Reispapier-Platte“ nun für circa 1 Minuten in Wasser legen und anschließend mit der „Füllung“ belegen und einrollen.
5. Für den Erdnuss-Dip den Frühlingslauch und die Chili fein schneiden und anschließend alle Zutaten miteinander vermengen.