

REZEPT: VEGANE SOMMERROLLEN

April 9, 2015



Nachdem SO viele von euch um dieses Rezept gebeten haben, habe ich mich beeilt und euch diese tollen, einfachen Sommerrollen fotografiert. Sie gehören zu meinen liebsten Gerichten, weil sie extrem frisch und so abwechslungsreich sind – man kann reingeben worauf man gerade Lust hat. Außerdem sind sie das perfekte Lunch Food für unterwegs! Wir machen immer gleich mehrere und essen am nächsten Tag noch welche zum Lunch oder als Snack unterwegs. Die cremige Erdnussauce dazu ist mein Highlight!

Für die Rollen:

- 1 Packung Reispapier (gibt's in Wien zB. bei Gourmet Spar – da sind ca. 12 Stück drin)
- 1 Packung Glasnudeln (gibt es in Wien bei Merkur oder Gourmet Spar)
- 2-3 Karotten
- 1 Gurke
- 1 Packung Räuchertofu (ich liebe den von "Taifun" – gibt es bei Denn's)
- 1 Bund Koriander
- 1 Bund Minze
- 4 EL Erdnüsse
- 100g abgetropfte Mungobohnenkeime (auch bei Gourmet Spar gefunden)
- etwas Erdnussöl (hab ich bei Denn's gekauft)

Für die Sauce:

- 2 EL **Erdnussmus**
- 2 EL Hoisin Sauce (gibt's in Wien bei Merkur)
- 1 EL Wasser
- 2 TL Essig
- 1 TL Soja Sauce
- 1 TL **Agavensirup**
- 1/2 Knoblauchzehe

Los geht's:

1. Glasnudeln nach Packungsanweisung kochen (ich koche sie ca. 4 Minuten und spüle sie dann kalt ab – so kleben sie weniger).
2. Währenddessen Karotten und Gurken in feine Streifen schneiden, Erdnüsse klein hacken, Minze und Koriander waschen, Mungobohnenkeime in einem Sieb kurz abspülen.
3. Etwas Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen, Tofu der Länge nach in dünne Scheiben schneiden und anschließend scharf kross anbraten (ich frittiere die Scheiben fast schon, weil ich Tofu gerne knusprig mag). Anschließend die gebratenen Tofu Streifen auf etwas Küchenrolle abtropfen lassen (damit nicht so viel Öl dran bleibt).
4. Zutaten bereit stellen und ca. 0,5 Liter lauwarmes Wasser in eine breite Pfanne füllen.
5. Der lustige Teil beginnt: das Rollen. Dazu nehmt ihr eine Reispapier Platte und lasst sie ca. 10 bis 15 Sekunden im Wasser einweichen. Es kann ein paar Anläufe brauchen bis ihr ein Gespür dafür habt wie weich die Konsistenz ca. sein soll.
6. Das aufgeweichte Reispapier auf die Arbeitsfläche legen und im unteren Drittel die Zutaten auflegen. Anschließend rollen. Wie das genau geht sehr ihr **zum Beispiel hier**. Wenn ihr die Rollen zum ersten mal macht kann es sein dass euch das Papier etwas reißt, ist mir auch passiert! Beim zweiten sind mir dann aber alle Rollen ohne Reißen gelungen – also nicht verzagen!
7. Für die Sauce einfach alle Zutaten glatt mischen. Ich streue gerne noch ein paar zerhackte Erdnüsse drüber.
8. Die fertigen Röllchen auf einem Teller mit einer Limette garnieren, fertig!