

ROT-RÜBEN SOMMERROLLEN MIT SOJA-CHILI-FUSION

PORTIONEN: 4



ZUTATEN

Sommerrollen:

8 Blätter Reispapier
150 g Reismudeln
250 ml Rot-Rüben-Saft
1 Handvoll Babyspinat
¼ Rotkraut
1 Avocado
100 g Sprossen
½ Bund Koriander
1 Limette

Soja-Chili-Fusion:

3 EL Reissessig
4 EL Sojasauce
2–3 EL Ahornsirup
1–2 Knoblauchzehen
¼ Bund Minze
¼ Bund Koriander
Saft von ½ Limette
1 rote Chili

ZUBEREITUNG

Sommerrollen:

Rot-Rüben-Saft leicht erwärmen.
Reispapier jeweils kurz darin einweichen.
Auf ein feuchtes Tuch legen.
Mit Spinat, Reismudeln, Rotkraut, Avocado, Sprossen und Koriander füllen.
Straff einrollen.

Soja-Chili-Fusion:

Knoblauch, Chili, Minze und Koriander fein hacken.
Mit Reissessig, Sojasauce, Ahornsirup und Limettensaft verrühren.
10 Minuten ziehen lassen.

Kraulis Tipps zum Anrichten:

Sommerrollen schräg halbieren.
Cashewcreme auf den Teller dressieren.
Sommerrollen darauf platzieren.
Mit Soja-Chili-Fusion beträufeln.
Mit frischem Koriander und Sprossen garnieren.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

EINFACH KRAULI - DIE LT1 SOMMERKÜCHE - EXKLUSIV AUF LT1!

