

# Hier und heute



## Zweierlei Sommerrollen

Genießen Sie leichte Sommerrollen von Koch Fabian Timmer. Er macht eine Variante mit Garnelen und Avocado, die andere mit Tofu und Mango. Beide mit knackigem Salat und leckeren Dip-Saucen. Ideal als Snack oder Partygericht.

## Rezept

### Sommerrollen mit Garnelen und Avocado

#### Zutaten

- 8 Reispapierblätter
- 200 g Garnelen, gekocht und geschält
- 1 Avocado, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Karotte, in feine Streifen geschnitten
- 1/2 Gurke, in feine Streifen geschnitten
- 1 rote Paprika, in feine Streifen geschnitten
- 50 g Reismudeln, gekocht
- frische Minzblätter
- frische Korianderblätter
- Salatblätter

#### Zutaten für die Dip-Sauce

- 3 EL Hoisin-Sauce
- 1 EL Erdnussbutter
- 1 EL Reisessig
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- Wasser zum Verdünnen

#### Zubereitung

Dip-Sauce: Alle Zutaten für die Sauce in einer Schüssel gut verrühren, bis eine glatte Konsistenz erreicht ist. Bei Bedarf mit Wasser verdünnen.

Reispapier vorbereiten: Ein Reispapierblatt kurz in warmem Wasser einweichen, bis es weich ist. Auf ein feuchtes Küchentuch legen.

Füllen: In die Mitte des Reispapiers einige Garnelen, Avocado, Karottenstreifen, Gurkenstreifen, Paprikastreifen, Reismudeln, Minzblätter, Korianderblätter und ein Salatblatt legen.

Rollen: Die Seiten des Reispapiers über die Füllung klappen, dann von unten nach oben aufrollen. Fest andrücken.

Servieren: Die Sommerrollen mit der Dip-Sauce servieren.

## Rezept

### Sommerrollen mit Tofu und Mango

#### Zutaten

# Hier und heute



- 8 Reispapierblätter
- 200 g fester Tofu, in Streifen geschnitten
- 1 Mango, in dünne Streifen geschnitten
- 1 Karotte, in feine Streifen geschnitten
- 1/2 Gurke, in feine Streifen geschnitten
- 1 rote Paprika, in feine Streifen geschnitten
- 50 g Reismudeln, gekocht
- frische Basilikumblätter
- frische Korianderblätter
- Salatblätter

## Zutaten für die Dip-Sauce

- 3 EL Sojasauce
- 1 EL Limettensaft
- 1 EL Honig oder Agavendicksaft
- 1 TL Sesamöl
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt

## Zubereitung

Dip-Sauce: Alle Zutaten für die Sauce in einer Schüssel gut verrühren.

Reispapier vorbereiten: Ein Reispapierblatt kurz in warmem Wasser einweichen, bis es weich ist. Auf ein feuchtes Küchentuch legen.

Füllen: In die Mitte des Reispapiers ein paar Tofustreifen, Mangostreifen, Karottenstreifen, Gurkenstreifen, Paprikastreifen, Reismudeln, Basilikumblätter, Korianderblätter und ein Salatblatt legen.

Rollen: Die Seiten des Reispapiers über die Füllung klappen, dann von unten nach oben aufrollen. Fest andrücken.

Servieren: Die Sommerrollen mit der Dip-Sauce servieren.