

Sommerrollen mit Erdnuss-Dip

Von: Solveig Goldschmidt-Sax

Sommerrollen sind bei heißem Wetter perfekt und schnell gemacht. Der Füllung sind keine Grenzen gesetzt, nehmt einfach das, was sich im Kühlschrank befindet und mit dem besten Erdnuss-Dipp ever wird es zu 100% mega lecker!

Du brauchst:

für ca. 10 Stück (= 2 Personen):



Sommerrollen:

- 10 Reispapier-Blätter (22 cm oder größer)
- 1 gelbe Paprika
- 1/2 Gurke
- 1 Chicorée
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Stangen Stangensellerie
- 1 Avocado
- 1 Apfel
- 200 g mariniertes Tofu (z. B. Japanisches Pfannenfilet von [@taifuntofu](#))

Erdnuss-Dipp:

- 100 g Erdnussbutter
- 125 g Wasser
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Limettensaft
- 1 EL Ahornsirup
- 1/2 EL Sambal Oelek
- 4 cm Ingwer, in Stücke geschnitten
- 1 gepresste Knoblauchzehe

Und so geht's:

1. Gemüse und Tofu in Streifen, den Apfel in Scheiben schneiden.
2. Tofu bei Bedarf anbraten.
3. Für den Dipp alle Zutaten miteinander vermischen.
4. 1 Reispapier in Wasser tunken, ca. 30 Sek weich werden lassen, dann auf einem Teller ausbreiten, beliebig füllen (Tipp: nicht zu voll packen), die Seiten umschlagen und aufrollen.
5. Eine Sommerrolle in den Dipp tunken und reinbeißen!