



Rezept

Radieschen Summerrolls

Ein wahrer Hin(durch)gucker!

40 Min

Aktive Zeit



40 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

ROLLEN

- 100 g Gurke, entkernt, in feinen Stängeli
- 50 g Eisbergsalat
- 2 Bund Radieschen, in feinen Scheiben **Saison**
- 100 g Karotten, in feinen Stängeli **Saison**
- 1/2 Bund Pfefferminze, Blättchen abgezupft
- 8 Reisblätter, je ca. 22 cm Ø
- 1 EL Limetten- oder Zitronensaft

SAUCE

- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 3 cm Ingwer, fein gehackt
- 1 EL Erdnussöl
- 80 g geröstete, gesalzene Erdnüsse, grob gehackt
- 2 dl Kokosmilch
- 1.5 EL Sojasauce

Und so wird's gemacht

1 von 2

SAUCE

Knoblauch und Ingwer fein hacken und im heissen Öl anbraten. Erdnüsse und Kokosmilch begeben, aufkochen, ca. 10 Minuten köcheln. Fein pürieren, mit Sojasauce abschmecken. Zu den Rollen servieren.

ROLLEN

1 Reisblatt ca. 30 Sekunden in warmes Wasser tauchen, auf ein feuchtes Tuch legen. Einige Pfefferminzblättchen und wenig Gemüse darauf verteilen. Wenig Limetten- oder Zitronensaft darüberträufeln. Seitliche Ränder einschlagen. Von unten her satt aufrollen. Restliche Rollen gleich zubereiten / Mit den restlichen Zutaten den Vorgang 7-mal wiederholen.

TIPP

Super einfach zum Vorbereiten.