

Sommer-Rollen mit Erdnuss-Dip, Mango Chili-Tomaten-Salat

Für zwei Personen

Für die Sommerrollen:

1 Pck. Reispapier	1 Pck. Glasnudeln	$\frac{1}{4}$ Kopf Rotkohl
1 gelbe Möhre	1 rote Paprika	1 Salatgurke
$\frac{1}{2}$ Limette	20 g ungesalzene Erdnüsse	1 Zweig Minze
1 TL Sriracha-Sauce	2 EL helle Sojasauce	2 EL geröstetes Sesamöl
1 EL Ahornsirup	1 EL Reisessig	

Für den Erdnuss-Dip:

1 Knoblauchzehe	3 cm Ingwer	$\frac{1}{2}$ Limette
2 EL cremige Erdnussbutter	1 EL helle Sojasauce	1 EL Ahornsirup
1 TL Sriracha Sauce	1 TL Reisessig	1 EL geröstetes Sesamöl

Für den Mango-Chili-Tomaten-Salat:

1 reife Mango	2 reife Tomaten	1 rote Zwiebel
1 rote lange Chilischote	$\frac{1}{2}$ Limette	4 Blätter Thaibasilikum
2 EL Mango-Chili-Öl	Salz	Pfeffer

Für die Sommerrollen:

Ein Küchenhandtuch wässern und dann gut auswringen.

Glasnudeln mit kochendem Wasser übergießen und für 5 Minuten ziehen lassen, danach abtropfen lassen.

Gemüse in ganz feine Streifen schneiden.

Rotkohl mit Sriracha, Sojasauce, Sesamöl, Reisessig, Ahornsirup und dem Saft der halben Limette marinieren und gut durchrühren.

Reispapier kurz durch einen Teller mit sehr heißem Wasser ziehen, sodass alles kurz mit Wasser in Berührung war. Danach auf das feuchte Handtuch legen (so klebt es nicht).

3 Minzblätter nebeneinander auf Reispapier im unteren Drittel legen, Glasnudeln darüber ausbreiten, dann Möhren, Paprika und Gurkenstreifen darüber legen. Rotkohl leicht abtropfen lassen und darüber legen. Zum Schluss die Erdnüsse hacken, darüberstreuen und das Reispapier eng einrollen.

Für den Erdnuss-Dip:

Ingwer reiben. Knoblauch schälen, ganz fein hacken oder pressen.

Alle Zutaten zu einer cremigen Masse zusammenrühren, mit etwas Wasser die Konsistenz steuern und mit der Sriracha die Schärfe abschmecken.

Alle Zutaten können je nach geschmacklicher Vorliebe eingesetzt werden. Das Sesamöl muss dezent eingesetzt werden, da es sonst sehr dominant wird.

Für den Mango-Chili-Tomaten-Salat:

Mango schälen und in Stücke schneiden. Tomaten in dieselbe Größe schneiden. Rote Zwiebel abziehen, halbieren und ganz dünn runterschneiden. Chilischote nach Schärfewunsch ebenfalls fein runterhacken. Thaibasilikum fein hacken.

Alle Zutaten miteinander vermischen und mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und Mango-Chili-Öl abschmecken.

Maximilian Klösges am 14. Juni 2022