



Sommer- rollen

Zutaten für 4 Personen

40	Reispapierblätter
200 g	grüne Bohnen
200 g	Karotten
200 g	Bohnensprossen
200 g	Weißkohl
30 Blätter	Basilikum
1	Gurke
1	Chilischote
2 cm	Ingwer
2	Knoblauchzehen
1 TL	Salz und Zucker

Zubereitung

Gemüse grob raspeln.

Zutaten für die Soße (Chilischote, Ingwer, Knoblauchzehen, Salz und Zucker) mit dem Mörser zerkleinern bis eine Paste entsteht. Anschließend mit dem Gemüse vermischen.

Zum Einrollen ein sauberes, feuchtes Geschirrtuch auslegen und einen großen Teller mit heißem Wasser bereit stellen. Jeweils ein Reispapier für 15 Sekunden in das Wasser geben, danach auf das Geschirrtuch legen.

2 TL der Füllung in der Mitte platzieren.

Die Seiten des Reispapiers ca. 0,5 cm überlappend zur Mitte hin umklappen. Den unteren Rand ca. 5 cm nach oben umklappen. Von unten her aufrollen. Die Rolle hält von allein zusammen.

*Guten
Appetit!*