

# Sommerrollen

Dauer: 30 Minuten

Portionen: 10 Rollen



Lies bitte das komplette Rezept durch, bevor du beginnst!

## Zutaten:

1 Salatgurke	10 Blätter Reispapier
3 Karotten	50g Glasnudeln
1 Mango	2 EL Reissessig
½ Limette	Sesam
Stück Ingwer (ca. 2 cm)	
1 Blattsalat	
Minze nach Belieben	



Sommerrollen können beliebig mit Gemüse, Salat, Kräutern oder auch Obst gefüllt werden. Hier ist fast alles möglich!

Je bunter, desto hübscher.



## Zubereitung:

1. Gib die Glasnudeln in einen Topf mit Reisessig und Ingwer und übergieße sie anschließend mit heißem Wasser. Sobald die Glasnudeln weich sind, kannst Du sie abgießen.
2. Wasche alle frischen Zutaten.
3. Schäle die Karotten und rasple sie in ein kleines Schälchen.
4. Presse den Saft der Limette aus und gib ihn über die Karotten.
5. Rasple die Gurke in ein eigenes kleines Schälchen.
6. Schneide die Mango in feine Streifen in ein eigenes kleines Schälchen.
7. Schneide den Salat in feine Streifen in ein eigenes kleines Schälchen.
8. Nun wird es Zeit Deinen Arbeitsplatz aufzuräumen und Platz zu schaffen, um die Sommerrollen zu füllen: Du brauchst einen Ort für alle kleinen Schälchen und zwei große Teller.
9. Gib ausreichend warmes Wasser auf einen tiefen Teller und lege das Reispapier hier ein paar Sekunden ein, bis es elastisch wird.
10. Lege das Reispapier nun auf einen großen flachen Teller und belege es nach Wunsch mit den Glasnudeln und frischen Zutaten.
11. Falte dann die Seiten des Reispapiers ein und rolle es auf.
12. Bestreue die fertigen Sommerrollen mit Sesam.