

# Sommerrollen mit Erdnusssoße




Vietnamesisches Street-Fingerfood, gedippt in reichlich Erdnusssoße ist eine ideale Verpackung für Gemüse und macht rundum satt und glücklich.

## Zutaten | 2 Kinder + 2 Erwachsene

- 1 Brokkolistrunk
- 1/2 Salatgurke
- 1 Möhre
- 1 Avocado
- 1 Kohlrabi
- 2 Zweige Zitronenmelisse
- 15 Reispapierblätter
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Erdnussmus
- 2 EL Sojasoße
- 6 EL Wasser
- 1/2 Zitrone, Saft

## Auf einen Blick

-  **Frischkost**
-  **Zeit: 40 Minuten**  
**Mit Kind: 40 Minuten**
-  **Allergene: Nuss, Soja**

## So geht's

1. Broccoli, Gurke und Möhre waschen, putzen und in 10 cm lange und 2 mm dicke Streifen schneiden.
2. Avocado und Kohlrabi waschen, schälen und ebenfalls in Streifen schneiden.
3. Zitronenmelisse waschen, trocknen und zupfen.
4. Reisteigblätter nach Packungsanweisung in Wasser einweichen. Das Gemüse und die Zitronenmelisse mittig quer aufsetzen. Die beiden Seiten einklappen, die untere Seite darüber falten und nach oben hin, mit beiden Händen, eng aufrollen.
5. Knoblauch abziehen und pressen, mit den restlichen Zutaten zu einer cremigen Soße verrühren.

Ergänzt die Sommerrollen mit gegartem Fleisch, Fisch, Käse oder Tofu.  
Im Winter als Winterrollen mit Pastinaken, Rote Beete oder Chicorée.