



## Rüdnitzer Sommerrollen

*Rezept von Olaf Kosert*

Zutaten für 16 Rollen

Für die Rollen

- 16 Blätter rundes Reispapier
- 100 g Reisnudeln
- 200 g Räuchertofu mit Mandeln und Sesam
- 1 EL Öl
- 2 EL Sojasauce
- 300 g Gemüse nach Belieben
  - Zum Beispiel:
    - Möhren
    - Rot- oder Spitzkohl
    - Zucchini
    - Rote Beete
    - Gurken
    - Salatblätter und gerösteter Sesam für die Dekoration
- Kräuter nach Belieben
  - Zum Beispiel:
    - Koriander
    - Thai-Basilikum
    - Minze
    - Kapuzinerkresse



Erdnussdip

- 250 g stückige Erdnussbutter
- ½ Limette
- 4 EL Sojasauce
- 200-300 ml Kokosdrink (aus dem Tetrapack, klassische Kokosmilch wäre zu fett)
- 1 EL Agavendicksaft

## Zubereitung

- Für den Erdnusssdip die Erdnussbutter mit Sojasauce, Agavendicksaft, Limettensaft und dem Kokosgetränk verrühren. Da Erdnussbutter mal dicker, mal flüssiger ist, das Kokosgetränk so portionieren, bis die gewünschte cremige Konsistenz erreicht ist.
- Gemüse putzen, in dünne, etwa 7-8 cm lange Streifen schneiden. Bei Salatgurken die Kerne entfernen, damit die Sommerrollen nicht wässrig werden.
- Die Reismudeln nach Packungsangabe zubereiten (in der Regel mit kochendem Wasser übergießen und 3-4 min ziehen lassen, dabei immer wieder gut durchrühren. Anschließend unter kaltem Wasser abspülen). Mit einer Schere zerkleinern (etwa 3-4 Schnitte, damit sich die Nudeln später besser in die Rolle wickeln lassen).
- Den Tofu in dünne Scheiben schneiden und im Öl knusprig braten. Mit Sojasauce ablöschen. Abkühlen lassen und die Scheiben ebenfalls in Streifen schneiden.
- Die Reispapierblätter einzeln in einem großen Teller mit warmem Wasser so lange einweichen, bis es sich weich anfühlt. Auf einem angefeuchteten Brett ausbreiten und im unteren Drittel belegen: erst mit Kräutern, dann mit Gemüse, Reismudeln und dem Tofu. Vorsichtig kleine Päckchen formen, in dem man erst die Seiten über die Füllung schlägt und dann aufrollt. Fertige Rollen am besten auf Salatblättern platzieren, damit das Reispapier nicht am Teller festklebt.
- Mit Sesamkörnern bestreuen und mit dem Dip genießen.

Guten Appetit!