

# Lieblingsrezept

## Zutaten

- ✓ 1 Kl. Spitzkohl
- ✓ 2-3 Möhren
- ✓ 1 Bd. Lauchzwiebeln
- ✓ ½ Schlangengurke
- ✓ 1 Beet Kresse
- ✓ 2 Eier, hartgekocht
- ✓ 50 g Reismudeln
- ✓ 1 Pckg. Reispapier ZB v. Yakso
- ✓ Ca 125 ml Asia Sauce  
ZB v. byodo
- ✓ Sauce:
- ✓ 2 EL Erdnussbutter
- ✓ 2 EL Sojasauce
- ✓ 4 EL Zitronensaft
- ✓ 2-3 EL Puderzucker
- ✓ 2 Knoblauchzehen

## So gelingen die Spitzkohl-Summer Rolls

Reismudeln mit kochendem Wasser übergießen, ca. 4 Minuten ziehen lassen, abgießen, mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Spitzkohl putzen, vierteln, den Strunk herausschneiden und in feine Streifen schneiden. Eier fein würfeln. Gurke waschen, halbieren und die Kerne entfernen.

Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Möhren und Gurke in dünne Stifte hobeln. Das Gemüse, die Nudeln und das Ei in eine Schüssel geben, etwas Salz hinzufügen und gut vermischen. Die Kresse unterheben. Ein feuchtes Küchentuch auf die Arbeitsplatte legen. Nacheinander jeweils 1 Reispapierblatt ca. 1 Minute in kaltem Wasser einweichen, dann vorsichtig auf das Küchenpapier legen. 1 Teelöffel Asia Sauce auf dem unteren Drittel verteilen, einen Teil der Füllung darauf geben, die Seitenränder einklappen und dann das Blatt zu einer festen Rolle aufwickeln. Mit den anderen Blättern ebenso verfahren bis die Füllung aufgebraucht ist.

Für die Sauce alle Zutaten mit einem Stabmixer gut vermischen und gemeinsam mit der restl. Asia Sauce zu den Summer Rolls servieren.

