

## Vietnamesische Sommerrollen – vegan

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 10 Rollen

#### Für die Sommerrollen

- 250 g Tofu
- 100 g Reismudeln (Vermicelli)
- 1 Karotte
- 1/2 Gurke
- 1 Avocado
- 10 Reispapier Blätter
- 1/2 Bund Koriander
- 1/2 Bund Minze
- 1 Esslöffel gerösteter Sesam

#### Für den Dip

- 1 Limette
- 1 Stück Ingwer (ca. 1 cm)
- 1/2 Chilischote
- 2 Esslöffel helle Sojasauce
- 1 Esslöffel Sesamöl
- 1 Teelöffel Agavendicksaft
- 2 Esslöffel Wasser
- 1 Esslöffel Reisessig
- 1 Teelöffel gerösteter Sesam

#### Für die Marinade

- 2 Zweig(e) Koriander
- 1/2 Limette
- 1/2 rote Chili Schote

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer (ca. 2 cm)
- 5 Esslöffel dunkle Sojasauce
- 3 Esslöffel Mirin
- 2 Esslöffel Sesamöl

Auch für vietnamesische Sommerrollen in der veganen Variante musst du nicht auf das authentische Aroma verzichten! Ganz im Gegenteil: Leckere Rollen mit mariniertem Tofu sind auch in Vietnam ein allseits beliebter Klassiker. Um das Genussspektrum und die Röllchen noch bunter zu gestalten, werden auch Avocado und weiteres knackiges Lieblingsgemüse eingewickelt. In meinen Dip wandern Sojasauce, erfrischende Limette und ein bisschen Agavendicksaft für den süß-sauren Frischekick. Bleibt mir nur noch zu sagen: Frohes Rollen und Dippen!

- 1 -

Für die Sommerrollen Tofu in schmale Scheiben schneiden und gründlich zwischen Küchenpapier ausdrücken.

- 2 -

Für die Marinade Koriander von den Stielen Zupfen, Saft der Limette auspressen und Chilischote in Scheiben schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Alles mit Sojasauce, Mirin und Sesamöl verrühren und zusammen mit Tofuscheiben in einen Gefrierbeutel füllen. Beutel gut verschließen, kaltstellen und mindestens 4 Stunden marinieren lassen.

- 3 -

Tofu aus der Marinade nehmen und anhaftende Stückchen von den Scheiben abstreifen. In einer Pfanne kross anbraten. Währenddessen Reismudeln nach

## Vietnamesische Sommerrollen – vegan

Packungsanleitung kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

- 4 -

Karotte und Gurke in feine Stifte schneiden. Avocado schälen und in Scheiben schneiden.

- 5 -

Reispapierblätter einzeln von beiden Seiten mit kaltem Wasser einstreichen und anfeuchten. 2-3 Minzblätter und Koriander in die Mitte legen. Anschließend Tofu, Gemüse und Nudeln direkt darauf drapieren. Das Papier erst von vorne, dann von links und rechts über die Füllung klappen und anschließend zur offenen Seite aufrollen.

- 6 -

Für den Dip Saft der Limette auspressen, Ingwer und Knoblauch schälen, zusammen mit Chilischote fein hacken und mit den restlichen Zutaten verrühren.

- 7 -

Fertige Sommerrollen mit geröstetem Sesam bestreuen und mit Dip servieren.