

Sommerrollen mit endori veggie pulled thymian knoblauch

endori



2 Pck.	veggie pulled thymian knoblauch
8	Reispapiere
80 g	Glasnudeln
2	Ringelbeete
1	Karotte
5 g	Minze, frisch
5 g	Koriander, frisch
160 g	Sweet Chili Sauce
	Salz

So gelingt das Rezept

Glasnudeln in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen, für 4 Minuten ziehen lassen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Karotte schälen und in feine Streifen hobeln. Ringelbeete schälen und in dünne Scheiben hobeln. Minze und Korianderblätter in feine Streifen schneiden, mit den Glasnudeln und Karottenstreifen mischen und mit etwas Salz würzen.

Das **endori veggie pulled thymian knoblauch** in einer Pfanne mit etwas Öl unter mehrmaligem Wenden für ca. 5 Minuten braten.

Das Reispapier für ca. 5 Sekunden in eine Schüssel mit Wasser einweichen, danach auf einen Teller legen.

Das Reispapier mittig erst mit den Ringelbeete-Scheiben belegen, danach die Glasnudelfüllung und das gebratene **endori veggie pulled thymian knoblauch** darauf verteilen. Jetzt zuerst die Seiten und dann den unteren des Reispapiers einklappen und zum Schluss nach oben aufrollen. Zu den Sommerrollen die Sweet Chili Sauce servieren.

Guten Appetit!