

Sommerrollen mit pikanter Erdnuss-Soße

(für 3 Personen):

- 10 Blatt rundes Reispapier
- 150 g Rotkohl
- 3 Möhren
- 150 g Zuckerschoten
- 1 Mango
- 1 Stiel Minze
- 1 TL schwarzer Sesam
- 1 TL weißer Sesam
- 50 ml Sweet-Chili-Soße

Obst und Gemüse waschen, putzen und in dünne Stifte schneiden. Minze waschen und abzupfen. Reispapier einzeln kurz in warmem Wasser einweichen, bis es flexibel ist. Auf einen Teller oder ein Arbeitsbrett legen und mit der Füllung belegen. Mit Sesam bestreuen und mit Chili-Soße würzen. Die Seiten einschlagen und zusammenrollen.

Zutaten für den Dip:

- 1 Limette
- 2 Zehen Knoblauch
- 50 g Ingwer
- 100 g Erdnussbutter
- 100 ml Sojasoße
- 50 ml Ahornsirup
- 50 ml Reis-Essig
- 30 ml Sriracha-Soße
- 50 g Tahin
- 100 ml Kokosmilch
- Sesamöl

Limette auspressen, Knoblauch und Ingwer schälen und klein schneiden. Mit den restlichen Zutaten zu einer cremigen Soße vermischen.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 10.08.2022

Koch/Köchin: Sabrina Delsing

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen