ROTE RüBEN SUMMER ROLL

Leicht, knackig und so, so gut! Am besten schmecken die Summer Rolls (auch im Frühling) prall gefüllt mit Salat und Roten Rüben. Tahini-Soße oben drauf & ENJOY!

Zeitschätzung	Schwierigkeit	Ernährung
45 MIN	**KRIEG ICH HIN**	**VEGETARISCH**

DAS BRAUCHST DU

für 4 Portionen:

- 1 Pkg. Simply Good Rote Rüben
- 1 Pkg. Simply Good Violetta Salat
- 1 Pkg. Reispapier
- 150g Wildreis
- 3 Karotten
- Koriander
- Salz
- Pfeffer
- Sesam

- Für die Soße:
- 2 EL Tahini
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer-Wurzel
- 1 EL Rohrzucker
- 1 Limette
- 2 EL Sojasoße
- Chili-Paste
- Sesam

SO GELINGT'S DIR

1

Wildreis laut Packungsanleitung kochen.

2

Für die Soße alle Zutaten pürieren. Anschließend mit Limette verfeinern.

3

Gemüse in feine Streifen schneiden.

4

Koriander grob hacken.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty

5

Reispapier für 5 Sekunden in kaltes Wasser legen. Anschließend flach auf ein feuchtes Tuch legen.

6

Sesam auf das Reispapier streuen.

7

Gemüse und Simply Good Violetta Salat ebenfalls auf dem Reispapier verteilen.

8

Gefülltes Reispapier einrollen und anschließend die fertigen Summer Rolls mit Koriander garnieren & mit Tahini-Soße genießen.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: