



ROTE RÜBEN SUMMER ROLLS

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

45 MIN

SCHWIERIGKEIT

KRIEG ICH HIN

ERNÄHRUNG

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.

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.