

## Vietnamesische Sommerrollen mit Broccoli



### Zutaten für 4 Personen

Für die Sommerrollen:

- 1 Broccoli
- 4 Möhren
- 1 Mango
- 1 rote Paprika
- 200 g Rotkohl
- 350 g Räuchertofu
- 1 EL Sesamöl
- 16 Blätter Reispapier

Für den Erdnuss-Dip:

- 3 EL Erdnussbutter
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Ahornsirup
- ½ TL scharfe Chili-Paste
- 1 EL Limettensaft
- 2 EL Wasser
- Salz

### Zubereitung:

Für den Dip die Erdnussbutter mit der Sojasauce, dem Ahornsirup, der scharfen Chili-Paste und dem Limettensaft in einer Schale verrühren. Die Masse mit ca. 2 EL Wasser glattrühren und mit etwas Salz abschmecken.

Den Broccoli in Röschen teilen, waschen und blanchieren. Dazu den Broccoli ca. 3 Minuten kochen und danach kurz in eine Schale mit eiskaltem Wasser (optional mit Eiswürfeln) geben. Den Broccoli abgießen und beiseitestellen. Im Anschluss die Möhren und die Mango schälen und beides in dünne Streifen schneiden. Die rote Paprika halbieren, das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Den Rotkohl fein hobeln. Den Räuchertofu in Streifen schneiden, mit Sesamöl in einer Pfanne ca. 5 Minuten goldbraun anbraten und beiseitestellen.

Nun einen tiefen Teller oder eine Pfanne mit warmem Wasser füllen und ein Blatt Reispapier einige Sekunden in das Wasser tauchen. Dann das Reispapier auf einen Teller legen und im unteren Drittel mit den Zutaten belegen, dabei an allen Seiten Platz lassen. Nun die Seiten einklappen und die Sommerrollen von unten nach oben aufrollen. Mit den restlichen Reispapierblättern fortfahren. Die Sommerrollen mit dem Erdnussdip servieren.

Chúc ngon miệng! (Guten Appetit!)



Rezepte aus der Behr Küche