

**Kochen**

**Caroline Autenrieth**

**Dienstag, 22.08.2023**

**Sommerrollen mit Kopfsalat und Erdnusssoße**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Rollen**

- 50 g Glasnudeln
- 8 Blätter Reispapier  
(groß, rund, Durchmesser ca. 28 cm)
- 2 Karotten
- 1 Kopfsalat
- 100 g Rotkraut
- 1 Frühstücksgurke, klein
- 4 Stiele Koriander
- 4 Stiele Minze

**Für die Erdnusssoße**

- 1 Chilischote, klein
- 1 Knoblauchzehe, klein
- 1 Stück Ingwer, klein
- 6 EL Erdnussbutter, cremig
- 3 EL Sojasauce
- 2 EL Honig
- 1 Biolimette, Saft und etwas  
abgeriebene Schale davon
- 100 ml Wasser, ca.



**Zubereitung**

1. Glasnudeln nach Packungsanleitung in kochendem Wasser einweichen. Glasnudeln herausheben, abtropfen lassen und beiseitestellen.
2. Kopfsalat putzen, abbrausen und die Blätter abzupfen. Karotten, Rotkraut und Gurke ebenfalls putzen bzw. schälen und anschließend alles in sehr feine Streifen schneiden (Julienne). Blättchen von den Kräutern abzupfen.
3. Reispapierblätter nacheinander in lauwarmem Wasser etwa 1-2 Minuten einweichen, bis diese geschmeidig sind. Danach etwas abtropfen lassen und auf ein sauberes Küchentuch legen.
4. Dann zuerst ein paar ganze Kräuterblättchen in einer Linie, auf dem Reispapier verteilen. Danach die Salatblätter mittig auf dem Reispapier verteilen, dabei einen Rand lassen.
5. Die übrigen Zutaten: Glasnudeln, Karotten, Rotkraut und Gurke auf den Salatblättern verteilen.
6. Anschließend fest aufrollen und auf eine Platte legen. Bis zum Essen mit einem feuchten Tuch abdecken.
7. Inzwischen für die Erdnusssoße Chilischote, Knoblauch und Ingwer putzen bzw. schälen und sehr fein hacken.
8. Alles mit Erdnussbutter, Sojasauce, Honig, Limettensaft und -schale sowie Wasser glatt verrühren und abschmecken.
9. Sommerrollen mit der Erdnusssoße anrichten und servieren.