

**Füllzutaten** waschen, schälen und der Länge nach schneiden.

Parallel dazu die **Glasnudeln** in heißem Wasser für ca. **4-5 Minuten** gehen lassen.

**Füllzutaten** auf dem **Salatblatt** der Länge nach platzieren.

Das **Reisblatt** im Wasser kurz befeuchten und damit das **Salatblatt** mit den Zutaten einwickeln.

Die **Satay-Soße** in einem Schälchen als Dip servieren.

Sommerrollen tunken und genießen!

*Die Karotte und die Mango mit einem Gemüseschäler ganz fein schneiden, so kommen die intensiven Aromen*



### **Füllung**



- 1/2 **Paprika**
- 1/2 **Avocado**
- 1 **Karotte**
- 1/4 **Mango**
- Petersilie**
- 1/2 **Gurke**
- 200 g **Tofu**
- 100 g **Glasnudeln**

### **Dressing**

#### **Römersalat**

- (pro Rolle ein Salatblatt)
- 6 Scheiben **Reispapier**
- 1 Schälchen **Satay-Soße**

~13'



# **Sommerrolle**



*Bis auf das Reispapier  
bist Du an keine  
Zutaten gebunden:  
was du griffbereit  
hast und Dir schmeckt  
kann rein!*



**Marcel Marquardt**  
Vertrieb

