

Reispapier-Rollen

mit Erdnuss-Dip

Bio Kochbox KW 20



Reispapier-Rollen

mit Erdnuss-Dip



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 8 Reispapierblätter
- 1 Möhre
- ½ Gurke
- 1 kleine Avocado
- 100 g Glasnudeln
- Koriander
- 2 EL Erdnussbutter
- 1 EL Limettensaft

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 1 EL Sojasoße

Zubereitung:

Glasnudeln nach Packungsangabe zubereiten. Koriander waschen, trockenschütteln und feinhacken. Gemüse waschen, putzen und in feine Streifen schneiden, Avocado in Spalten schneiden. Reispapier kurz in warmes Wasser tauchen, bis es weich wird. Mit Gemüse, Nudeln und Koriander belegen. Seiten einklappen und straff aufrollen. Für den Dip Erdnussbutter, Sojasoße, Limettensaft und etwas Wasser verrühren. Rollen mit Dip servieren.