



Summerrolls mit buntem Gemüse und Glasnudeln

Buntes Gemüse in einem Mantel aus Glasnudeln – köstlich asiatisch für die heimische Picknick-Decke!

Zutaten

2 Portionen

0.5 Gurke
2 Karotten
1 Paprika, gelb
100 g Rotkohl
0.5 Mango
100 g Glasnudeln
2 EL Byodo Delikatess Mayonnaise
1 TL Sojasauce
Byodo Asia Sauce
8 Reispapierblätter
1 Bund Minze
1 Bund Koriander

Zubereitung

Das Gemüse waschen, putzen, die Mango schälen und alles in feine Streifen schneiden. Die Glasnudeln mit kochendem Wasser übergießen, 5 Minuten ziehen lassen, abgießen und abtropfen

lassen. Byodo Delikatess Mayonnaise mit Sojasauce vermengen und in ein Dipschälchen füllen, ebenso die Byodo Asia Sauce.

Ein Reispapierblatt entnehmen, kurz in eine Schüssel mit Wasser tauchen und auf ein feuchtes Küchentuch legen. Minz- und Korianderblättchen von den Stielen zupfen und auf dem Papier verteilen, dann mit Glasnudeln, Gemüse und Mango belegen. Die Seiten des Reispapiers einklappen, sodass die Füllung an den Enden umschlossen wird. Die untere Hälfte des Reispapiers über die Füllung ziehen und das Ganze fest aufrollen. Mit den restlichen Reispapier-Blättern ebenso verfahren.

Die Summerrolls zum Transport in einen luftdichten Behälter geben oder ein feuchtes Tuch darüber legen, damit das Reispapier nicht austrocknet. Vor dem Verzehr mit einem scharfen Messer halbieren und auf der Picknickdecke genießen.

Summerrolls vegan? Na klar! Einfach die [vegane Mayo](#) anstatt der Delikatess Mayo verwenden.

Die Rollen können selbstverständlich beliebig gefüllt werden, z.B. auch mit Garnelen, Hühnchen, Avocado, Salatblättern, Frühlingszwiebeln usw.