

Sommerrollen von Martin Vogel

Mengen für 10 Personen
braucht viel Zeit beim Essen

Quelle: Tiptopf

Ausrüstung: Raffel

125 g Glasnudeln	Wasser aufkochen von der Hitze wegnehmen, Glasnudeln in ca. 10 cm lange Stücke brechen begeben und für ca. 10min ruhen lassen, anschliessend abschütten
500 g Räuchertofu	fein schneiden und anbraten
1.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
400 g Frühlingszwiebeln	fein schneiden (5 Stück pro 10 Person)
5.0 Stück Rüeblen	raffeln
5 cl Sojasauce	
30 Stück Reispapierblätter	
1.0 Bund Peterli	