

Sommerrollen von Martin Vogel

Mengen für 37 Personen

braucht viel Zeit beim Essen

Quelle: Tiptopf

Ausrüstung: Raffel

463 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
1850 kg Räuchertofu	fein schneiden und anbraten
3.7 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
1.48 kg Frühlingszwiebeln	fein schneiden (5 Stück pro 10 Person)
18.5 Stück Rüebli	raffeln
1.85 dl Sojasauce	
111 Stück Reispapierblätter	
3.7 Bund Peterli	