



Summerolls von Emanuel Wyss

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.bettybossi.ch/de/rezepte/rezept/sommerrollen-mit-erdnussauce-10009752/?srsltid=AfmBOor2OyYUdfaNOKhR7JJ7IO-Ssfoa83kRkKi3O77E-akINaVCTs6C>
<https://biancazapatka.com/de/die-beste-erdnussauce/#recipe>

30 Stück Reispapierblätter	
250 g Reismudeln	Reismudeln Vermicelli explizit für Sommerrollen
250 Stück Pepperoni	
500 g Rüebli	
250 g Mango	
500 g Gurken	
3.0 Stück Avocado	
100 g Frühlingszwiebeln	
1.0 kg Tofu	
30 g Pfefferminzkraut getrocknet	frische Pfefferminze
100 g Koriander	
1.0 Stück Salat	
120 g Erdnussbutter	Einfache alle Zutaten für die Erdnussauce in ein Mixgefäß (oder in ein Glas oder eine Schüssel) geben und dann im Mixer oder mit dem Pürierstab cremig mixen (oder verschlossen schütteln oder verrühren), bis eine glatte Sauce entsteht. Bei Bedarf etwas Wasser oder Kokosmilch zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. (Verwende wenig Wasser oder Kokosmilch, wenn du die Erdnuss-Sauce als Dip servierst oder mehr, wenn du sie als Salat-Dressing servierst). Zutaten: 65 g cremige Erdnussbutter 2 EL Sojasauce oder Tamari (wenn glutenfrei) 2 EL Ahornsirup 1-2 EL Reissessig nach Geschmack 1 EL Sesamöl 1 große Zehe Knoblauch gepresst 1 TL frischer Ingwer gerieben 2 TL Sriracha oder Sambal Oelek nach Geschmack Saft von 1 Limette ca. 1-2 EL oder nach Geschmack etwas Wasser oder Kokosmilch optional bei Bedarf, bis zur gewünschten Konsistenz
6 cl Sojasauce	
6 cl Ahornsirup	
2.0 Stück Knoblauchzehen	
2.0 kg Limetten	
25 Liter Kokosmilch	
5 cl Reissessig	
3 cl Sesamöl	
30 g Chilischoten	

Erdnussauce: Zutaten 65 g cremige Erdnussbutter 2 EL Sojasauce oder Tamari (wenn glutenfrei) 2 EL Ahornsirup 1-2 EL Reissessig nach Geschmack 1 EL Sesamöl 1 große Zehe Knoblauch gepresst 1 TL frischer Ingwer gerieben 2 TL Sriracha oder Sambal Oelek nach Geschmack Saft von 1 Limette ca. 1-2 EL oder nach Geschmack etwas Wasser

oder Kokosmilch optional bei Bedarf, bis zur gewünschten Konsistenz Anleitungen *Hinweis: Schau dir gerne das Rezept-Video oben im Beitrag an! Einfach alle Zutaten für die Erdnusssauce in ein Mixgefäß (oder in ein Glas oder eine Schüssel) geben und dann im Mixer oder mit dem Pürierstab cremig mixen (oder verschlossen schütteln oder verrühren), bis eine glatte Sauce entsteht. Bei Bedarf etwas Wasser oder Kokosmilch zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. (Verwende wenig Wasser oder Kokosmilch, wenn du die Erdnuss-Sauce als Dip servierst oder mehr, wenn du sie als Salat-Dressing servierst). Passt perfekt zu Sommerrollen, Saté-Spießen, oder einem Thai-Nudelsalat. Guten Appetit!EE

You can find this recipe here: <https://biancazapatka.com/de/die-beste-erdnusssauce/#recipe> .