

Shiba Sommerrollen

Zutaten

20	Reispapierblätter
Etwas	Gemüse nach Wahl (hier: Karotten, Gurken, rote Paprika, Rotkohl, Sprossen)
1 Handvoll	Korianderblätter
1 Handvoll	Minzblätter
200 g	Räuchertofu (alternativ: Natur-Tofu, oder andere Proteine wie z.B. angebratene Garnelen oder Hähnchenstreifen)
250 g	Glasnudeln

Erdnuss-Dip

4 EL	Erdnussbutter
4 EL	Sojasauce
2 TL	Agavendicksaft (alternativ Ahornsirup oder Honig)
0,5	Limette (Saft)
10 EL	Wasser

Chili-Limetten-Dip

3	Limetten (Saft)
2 TL	Reisessig
3 cm	Ingwer
2 TL	Sesamsamen
2 TL	Sojasauce
2 TL	Sesamöl
2 TL	Agavensirup
1 TL	Chiliflocken
½	kleine Knoblauchzehe

Zubereitung

1. Bereite das gesamte Gemüse vor, indem du es in dünne Streifen oder Stifte schneidest. Koche die Glasnudeln nach Packungsanweisung, gieße sie ab und stelle sie beiseite. Schneide den Tofu auf die gleiche Länge und brate ihn in etwas Öl auf beiden Seiten an.
2. Für den Erdnuss-Dip verrühre Erdnussbutter, Sojasauce, Agavensirup, Limettensaft und Wasser in einer kleinen Schüssel, bis die Masse glatt ist. Füge bei Bedarf mehr Wasser hinzu, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen. Stelle den Dip beiseite.
3. Für den Chili-Limetten-Dip verrühre in einer weiteren kleinen Schüssel Limettensaft, Sojasauce, Reisessig, Agavensirup, Sesamöl, geriebenen Ingwer, gehackten Knoblauch und Chiliflocken. Schmecke den Dip ab und füge bei Bedarf mehr Chiliflocken hinzu, wenn du es schärfer magst. Stelle den Dip beiseite.
4. Fülle eine flache Schale mit warmem Wasser. Weiche ein Reispapierblatt nach dem anderen für ein paar Sekunden darin ein, bis es weich wird. Lege das weiche Reispapierblatt auf ein sauberes, feuchtes Küchentuch.
5. Lege eine kleine Handvoll gekochter Nudeln und eine Auswahl an geschnittenem Gemüse und Tofu (falls verwendet) auf das untere Drittel des Reispapierblattes und lasse dabei einen Rand frei.

6. Falte den unteren Rand des Reispapierblattes über die Füllung, dann die Seiten einschlagen und die Sommerrolle fest aufrollen, ähnlich wie bei einem Burrito. Wiederhole den Vorgang mit den restlichen Reispapierblättern und Füllzutaten.
7. Serviere die Sommerrollen mit dem Erdnuss-Dip und dem Chili-Limetten-Dip als Beilage zum Dippen. Genieße die veganen Sommerrollen als leckere und erfrischende Vorspeise oder leichte Mahlzeit!