

ASIAROLLEN VEGAN



Arbeitszeit
ca. 45
Minuten



Zutaten für 4 Portionen

einige Blätter Reispapier
1/4 Rotkrautkopf
3 Karotten
200 g Sushi- oder Rundkornreis
2-3 Salatherzen

für den Dip

2 EL Trzesniewski Aufstrich „Melanzani“
eine Prise Chiliflocken
4 EL Olivenöl
1/2 Limette
etwas Sesam

Zubereitung

1. Reis laut Anleitung garen und anschliessend in einer Schüssel überkühlen lassen.
2. Karotten schälen und in feine Streifen schneiden.
3. Rotkraut fein hobeln.
4. Blätter von den Salatherzen abzupfen und waschen.
5. 1 Scheibe Reispapier in lauwarmem Wasser für ca. 15-20 Sekunden weich werden lassen.
6. Auf einem Teller das Reispapier mit den Karotten, dem Rotkraut und dem Salat füllen. Die Seiten des Reispapiers einschlagen und eng zusammenrollen.
7. Für den Dip alle Zutaten mit einem Stabmixer vermengen.
8. In eine Schüssel füllen und zu den halbierten Asiarollen servieren.



Trzesniewski Aufstriche gibt es
12x in Wien, 1x in Linz und im Online-
Shop: www.speckmitei.at

