

Summerrolls

Zutaten:

- **Reispapier 16 cm**
- **Je 1 orange, rote Möhre**
- **Je 2 kleine Paprika gelb, rot**
- **1 Chilischote**
- **1 Avocado**
- **½ Radicchio**
- **Etwas Zitronensaft**
- **½ Fenchel**
- **Petersilie**
- **Sprossen**

Zubereitungszeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl Portionen: 10



Zubereitung:

Die Avocado schälen & in dünne Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Anderes Gemüse in feine Streifen hobeln & in verschiedenen Schalen zurechtstellen.

Nun ein Blatt Reispapier in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen ca. 2 Min. bis es weich ist, (mutig ausprobieren, es kann nichts schief gehen -))

Ein sauberes Geschirrtuch auf die Arbeitsplatte legen, die Reisplatte darauf geben und nun kann man loslegen mit dem Füllen.

Avocado eignet sich gut als erstes, sieht gut aus. Probiert einfach aus was euch gefällt, auch andere Gemüse, alles was schmeckt & sich kleinschneiden lässt passt.

Erst die beiden langen Kanten, dann die Enden zusammenklappen. Fertig schön anrichten mit Chilischote und etwas grün garnieren.

Mit Erdnusssoße oder einfach Sojasoße oder ein anderer würziger Dip schmeckt das ganze sehr sehr lecker.