Gebratene vegane Sommerrollen

50–60 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

50 g	Feine Reisnudeln
1 Stk.	Große Karotte
300 g	Chinakohl
3 Stk.	Jungzwiebel
250 g	Räuchertofu
4 EL	Sesam hell & dunkel
6 EL	Öl
12 Stk.	Reispapierblätter
1 EL	Asiatische Kräuter
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz

Für den Dip

80 g	Cremige Erdnussbutter
2 EL	Sojasauce
2 EL	Limettensaft
0.5 EL	Geriebener frischer Ingwer
3 EL	Kokosmilch
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Ahornsirup

Zubereitung

1. Im ersten Schritt werden die Reisnudeln zubereitet. Dafür die Nudeln mit kochendem Wasser übergießen und nach Packungsangabe quellen lassen. Dann absieben, kalt abspülen und zur Seite stellen.
2. Nun wird das Gemüse zubereitet. Dafür die Karotte schälen und in dünne Stifte schneiden. Chinakohl waschen und in feine Streifen schneiden. Die Jungzwiebel ebenfalls waschen und in dünne Ringe schneiden. Den Tofu in feine Würfel schneiden.
3. Dann Öl in einer Pfanne erhitzen und die Karotten sowie den Tofu hinzugeben. Mit den asiatischen Kräutern würzen und für vier bis fünf Minuten braten. Den Chinakohl und die Jungzwiebelringe für eine Minute mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Am Ende die Nudeln unterrühren.
4. In der Zwischenzeit kann die Erdnusssauce vorbereitet werden. Die Erdnussbutter über einem Wasserbad (oder in der Mikrowelle) erhitzen, bis sie weich ist. Alle Zutaten, außer der Kokosmilch in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren. Anschließend langsam die Kokosmilch einrühren, um die Sauce zu verdünnen.
5. Jetzt können die Rollen zubereitet werden. Dafür werden die Reispapierblätter nacheinander auf ein sehr feuchtes Tuch gelegt, damit diese weich werden. Etwa zwei bis drei EL der Füllung nun auf der unteren Hälfte mittig des Reispapiers platzieren. Dann zusammenklappen und fest aufrollen.
6. Den Schritt so oft wiederholen, bis alle Reispapierblätter bzw. die Füllung aufgebraucht sind. In einer Pfanne ausreichend Öl erhitzen und die Rollen darin goldbraun frittieren.
7. Mit Sesam und Sauce nach Wahl genießen.