

[Centara Reserve Samui](#)
Vegane Sommerrollen



© Centara Hotels & Resorts

Zutaten (2 Rollen):

30 g grüner Spargel, blanchiert / 1 Avocado, in Scheiben / 10 g grüner Eichblattsalat / 10 g roter Eichblattsalat / 15 g Karotte, in schmalen Streifen / 5 g Frühlingszwiebel, in schmalen Streifen / 4 vietnamesische Reispapierblätter (quadratisch) / 3 g Minze

Erdnuss-Dip: 3 EL Erdnussbutter / 1 ½ EL Sojasoße / 1 EL Limettensaft / 1 TL brauner Zucker oder Honig / 2-4 EL warmes Wasser / Optional: Knoblauch (gehackt), Chilipaste, zerstoßene Erdnüsse

Zubereitung:

Salat, Kräuter und Minze waschen, Spargel zwei Minuten blanchieren und kurz in Eiswasser abkühlen lassen. Karotte, Frühlingszwiebel und Avocado vorbereiten. Reispapier maximal zehn Sekunden in warmem Wasser einweichen, auf feuchtem Brett auslegen. Für extra Halt zwei Papiere übereinanderlegen. Salat auf dem unteren Drittel verteilen, Gemüse sowie Minze darauf platzieren. Für die Rolle Reispapier von unten über die Füllung einschlagen, Seiten einklappen und fest aufrollen. Für den Dip alle Zutaten in einer Schüssel zusammenmischen.