

Sommerrollen mit glasiertem Tofu

Gesamtzeit **35 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

100 g	Reisnudeln
	Wasser
0,25	Rotkohl
2	Karotten
1	Rote Paprika
0,5	Gurken
200 g	Tofu, geräuchert
1 EL	Rapsöl
4 EL	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
1 EL	Honig
1 TL	Chiliflocken
0,5 Bund	Minzblätter
0,5 Bund	Basilikum
60 g	Erdnüsse
150 g	Erdnussbutter
130 ml	Wasser
8	Reispapier
1 TL	weißer Sesam
1 TL	schwarzer Sesam

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Reisnudeln in einer Schüssel mit kaltem Wasser ca. 6 Minuten einweichen, anschließend mit kochendem Wasser überbrühen.

Schritt 2

Rotkohl, Karotten, Paprika, Gurke waschen. Rotkohl, Paprika und Gurke in feine Streifen schneiden. Karotten schälen und in Streifen schneiden.

Schritt 3

Tofu in dicke Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Rapsöl anbraten. Mit 1 EL Kikkoman Sojasauce, Honig, Chiliflocken glasieren.

Schritt 4

Minze und Basilikum waschen, trocknen und abzupfen. Erdnüsse grob hacken. In einer Schüssel Erdnussbutter mit den Erdnüssen, 3 EL Kikkoman Sojasauce und Wasser verrühren.

Schritt 5

Reisblätter nach Anleitung einweichen, sobald diese elastisch sind, mit all dem vorbereiteten Gemüse, Tofu und Kräutern füllen und vorsichtig einrollen. Mit Sesam garnieren und der Erdnussauce servieren.