

Sommerrollen mit glasiertem Tofu

Zubereitungszeit **35 Minuten**



Zutaten für **4 Personen**

100 g Reismudeln
Wasser
1/4 Rotkohl
2 Karotten
1 rote Paprika
0,5 Gurken
200 g None
1 EL Rapsöl
4 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 EL Honig
1 TL Chiliflocken
1/2 Bund Minzblätter
1/2 Bund Basilikum
60 g Erdnüsse
150 g Erdnussbutter
130 ml Wasser
8 Reispapier
1 TL weißer Sesam
1 TL schwarzer Sesam

1. Reismudeln in einer Schüssel mit kaltem Wasser ca. 6 Minuten einweichen, anschließend mit kochendem Wasser überbrühen.
2. Rotkohl, Karotten, Paprika, Gurke waschen. Rotkohl, Paprika und Gurke in feine Streifen schneiden. Karotten schälen und in Streifen schneiden.
3. Tofu in dicke Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Rapsöl anbraten. Mit 1 EL Sojasauce, Honig, Chiliflocken glasieren.
4. Minze und Basilikum waschen, trocknen und abzupfen. Erdnüsse grob hacken. In einer Schüssel Erdnussbutter mit den Erdnüssen, 3 EL Sojasauce und Wasser verrühren.
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.

Guten Appetit!