



Bewusst genießen..

Vegetarische Frühlingsrolle

Zutaten

1 große Karotte	100 g Erdnüsse, geröstet und gesalzen
½ Stange roter Rhabarber	
1 rote Paprika	12 Stück Reispapier,
2 EL Sesamöl	verschiedene asiatische Saucen,
½ Kopf Eisbergsalat	z.B. Teriyaki, Sweet-Chili, Soja-
150 g frische Radieschen	sauce, Wasabipaste

Zubereitung

Für 12 Rollen:

Karotte, Rhabarber und Paprika in feine Streifen schneiden und getrennt in einer Pfanne jeweils kurz in Sesamöl anbraten.

Eisbergsalat und Radieschen ebenfalls in feine Streifen schneiden.

Nun das Reispapier kurz in lauwarmem Wasser einweichen und nach Wunsch mit Gemüse, Salat, Erdnüssen und Saucen befüllen und einrollen.

Tipp: Die Saucen eignen sich auch als zusätzlicher Dip.