



Hauptgang für 2 Personen:

# SOMMERROLLEN

*mit Erdnusssdip*

## ZUTATEN

- 8 große Blätter Reispapier
- 1 Avocado
- ½ Mango
- ¼ Eisbergsalat
- ½ rote Paprika
- ½ Gurke
- 3 Hühnerkeulen
- 4 EL Sojasauce
- 1 Prise Zucker
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Sesamöl
- 1 gehackter Chili
- 3 EL gehackter Koriander
- 3 EL Erdnussbutter
- 1 EL Sojasauce
- 6 EL Kokosmilch
- Salz & Pfeffer

## ANLEITUNG

- \* Die Hühnerkeulen mit Salz und Pfeffer würzen und für ca. 40 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen. Danach die Keulen etwas abkühlen lassen und die Haut entfernen. Diese kann mit in die Sommerrollen gegeben werden. Das Fleisch von den Hähnchenkeulen zupfen und in eine Schüssel geben. Zusammen mit 4 EL Sojasauce, einer Prise Zucker, einer gehackten Knoblauchzehe, Sesamöl und einen gehackten Chili und dem gehackten Koriander marinieren.
- \* Das Gemüse, den Salat, die Mango und die Avocado in Streifen schneiden und beiseitelegen.
- \* Für den Erdnusssdip die Kokosmilch erhitzen und mit der Erdnussbutter und einem Esslöffel Sojasauce vermengen.
- \* Zum fertigstellen der Sommerrollen das Reispapier für knapp 10 Sekunden in kaltes Wasser halten. Dann auf einen Teller oder die Arbeitsfläche legen und mit den Zutaten befüllen. Achtung, die Rollen nicht zu voll machen und rechts und links ca. 3 cm Platz lassen. Das Papier um die Füllung rollen und auf halber höhe die Seiten rechts und links einfalten und fertig rollen. Zusammen mit dem Erdnusssdip servieren!