

Schwierigkeit: leicht **Zeit:** ca. 60 Minuten

Sommerrollen mit Tofu

Für den Dip Ingwer schälen und fein reiben. Limetten heiß waschen, dann trocknen, Schale fein reiben und Saft auspressen. 5g Ingwer, eine Messerspitze Limettenschale, Erdnusscreme, Tamari, 40 ml kaltes Wasser und Ahornsirup fein pürieren und mit Limettensaft sowie Salz abschmecken.

Für die Füllung Tofu in schmale Streifen schneiden und mit Limettenschale, -saft, restlichem Ingwer sowie Currypulver mindestens eine Stunde marinieren.

Cornflakes fein zerstoßen. Ei in einer Schüssel verquirlen. Marinierte Tofustreifen in Mehl wälzen, dann durch das verschlagene Ei ziehen und zuletzt in den Cornflakes panieren. Anschließend in einer Pfanne in Rapsöl knusprig ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen.

Minze-Blätter von den Stielen zupfen. Mango schälen, entkernen und zusammen mit der Gurke sowie Salat in etwa 3-4 mm starke Streifen mit ca. 7-8 cm Länge schneiden.

Reispapier etwa eine Minute in lauwarmes Wasser tauchen, dann abtropfen und auf einer Arbeitsfläche ausbreiten: Jeweils ein Stück Tofu, etwas Minze, Gurken- und Mangostreifen am unteren Enden des Reisblatts aufhäufen und dann einwickeln, dabei die Seiten des Reispapiers einschlagen. Genauso mit den weiteren Reispapierblättern verfahren und zusammen mit dem Dip servieren. Nach Wunsch mit Erdnüssen sowie Kresse garnieren.



Zutaten

für 12 Sommerrollen:

Dip:

20 g frischer Ingwer
2 Limetten, unbehandelt
80 g Erdnusscreme
40 ml Tamari
20 ml Ahornsirup

Füllung:

200 g Tofu, natur
100 g Cornflakes
1 EL Mehl
1 Ei
80 ml Rapsöl
1 Bund Pfefferminze, ersatzweise Thai-Basilikum
1 große, reife Mango
1 Salatgurke
1 Handvoll Salatblätter, z.B.: Mini-Romana
12 Reispapierblätter

Garnitur, nach Wunsch:

1 EL geröstete Erdnüsse, gehackt
1 Beet Shisokresse, ersatzweise andere Kresse