

## > Sommerrollen mit Wasabi Mango Dip

Der vietnamesische Streetfood Klassiker für zu Hause



### ZUTATEN:

Für 4 Personen

150 g	Tofu
3 EL	Sojasauce
2 EL	NATURATA Bratöl Sonnenblume
2 Stück	Karotten
1/2 Stück	Salatgurke
1/2 Stück	Mango
75 g	Sprossenmix
1/2 Bund	Rucola
12 Stück	Reispapierplatten
2 TL	Wasabi
4 EL	NATURATA Mango Chutney
2 EL	Kokosnussjoghurt
2 EL	Limettensaft
	NATURATA Atlantik Meersalz

## ZUBEREITUNG

1. Tofu in Stifte schneiden und einige Minuten mit der Sojasauce marinieren. NATURATA Bratöl in einer Pfanne erhitzen und den Tofu von allen Seiten knusprig anbraten. Karotten und Gurke schälen und in feine Streifen schneiden. Mango schälen und vom Kern lösen, ebenfalls in feine Streifen schneiden. Rucola waschen.
2. Eine Reispapierplatte kurz in kaltes Wasser legen. Sobald sie weich ist, herausnehmen und mit Karotten-, Gurken- und Mangostreifen sowie dem gebratenen Tofu, Rucola und Sprossen belegen und sorgfältig einschlagen damit nichts herausfällt.
3. Das Ganze mit den restlichen Reispapierplatten wiederholen. Wasabi, NATURATA Mango Chutney, Kokosnussjoghurt und Limettensaft vermengen, den Dip mit NATURATA Meersalz abschmecken und zu den Sommerrollen servieren.

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten