Kräuterseitlinge-Rollen

Mit diesem Rezept kannst du vegetarische Kräuterseitlinge-Rollen jetzt problemlos zubereiten. Ob als leichtes Mittagessen oder als Snack für zwischendurch.

Verfasser: Himmelhoch1040

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

2 Stk.	Fungi Pad
1 Handvoll	Erbsenschoten
50 g	Blaukraut
1 Handvoll	Blattsalat
50 g	Erdnüsse (geröstet, ungesalzen)
1 Packung	Reispapier (12 Blätter)
1 Schuss	Teriyaki Sauce

Zubereitung

1. Um die **Kräuterseitlinge-Rollen** zuzubereiten, das Rotkraut und Erbsenschoten dünne Streifen zu schneiden. Den Salat waschen und abtropfen zu lassen. Brate dann die Fungi Pad Kräuterseitlinge im Ganzen und schneide sie in 1 cm dicke Stifte.

2. Als Nächstes ein Reisblatt unter warmen Wasser kurz befeuchten, auf ein Schneidebrett legen und mit Salat, Gemüse, Erdnüssen und 2 Fungi Pad-Streifen füllen. Nicht zu viel Füllung in das Reisblatt geben, damit es sich gut wickeln lässt.

3. Das Reisblatt oben und unten einschlagen und der Länge nach zu einer Rolle wickeln. Die Kräuterseitlinge-Rollen anrichten und mit Teriyaki Sauce servieren - ein gesundes, vegetarisches Essen, das immer gut ankommt.

Tipp