KIKKOMAN

Sommerrollen mit Pilzen und vietnamesischer Sauce

Gesamtzeit **20 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **5 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1.045 kJ / 250 kcal

Fett: **8 g** Eiweiß: **6 g**
Kohlenhydrate: **40 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

200 g	Königsausternpilze, gezupft
40 ml	Kikkoman Sauce für Poke-Fischsalat auf Basis von Sojasauce und Sesamöl
1 g	Fünf-Gewürze-Pulver
2 EL	Speiseöl
50 g	Kopfsalat, zerkleinert
10 g	frische Korianderblätter
10 g	frische Minzblätter
30 g	geröstete Erdnüsse
100 g	gekochte Reisfadennudeln
9	Reispapierhüllen für Sommerrollen

Vietnamesischer Dip:

1 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2 EL	Limettensaft
2 EL	Zucker
1	Knoblauchzehe, gehackt
1	kleine Chilischote, fein gehackt

ZUBEREITUNG

Schritt 1

200 g Königsausternpilze, gezupft - **40 ml** Kikkoman Sauce für Poke-Fischsalat auf Basis von Sojasauce und Sesamöl - **1 g** Fünf-Gewürze-Pulver - **1 EL** Speiseöl
Eine Pfanne auf mittlerer Flamme erhitzen und einen Spritzer Öl hineingeben. Die Austernpilze etwa 5 bis 7 Minuten anbraten, bis sie zart und goldbraun sind. Kikkoman Sauce für Poke Bowls und Fünf-Gewürze-Pulver hinzugeben und eine weitere Minute kochen. Danach abkühlen lassen.

Schritt 2

50 g Kopfsalat, zerkleinert - **10 g** frische Korianderblätter - **10 g** frische Minzblätter - **30 g** geröstete Erdnüsse - **100 g** gekochte Reisfadennudeln - **9** Reispapierhüllen für Sommerrollen
Eine flache Schale mit kaltem Wasser füllen. Ein Reispapierblatt einige Sekunden lang in das Wasser tauchen, bis es weich wird. Das Papier flach auf eine saubere Unterlage legen. Eine kleine Handvoll Salat in die Mitte des Papiers geben, gefolgt von einer Portion Fadennudeln, Pilzen, Korianderblättern, Minzblättern und Nüssen. Die Seiten des Wraps über die Füllung falten und von unten her fest aufrollen, um die Füllung vollständig zu umschließen. Den Vorgang mit den restlichen Zutaten wiederholen.

Schritt 3

1 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **2 EL** Limettensaft - **2 EL** Zucker - **1** Knoblauchzehe, gehackt - **1** kleine Chilischote, fein gewürfelt
In einer kleinen Schüssel Kikkoman Sojasauce,

Limettensaft, Zucker, Knoblauch und Chili verquirlen, bis sich der Zucker auflöst. Zu den Sommerrollen servieren.