

Tofu Rainbow Summer Rolls

Gesamtzeit **25 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit **5 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

4 Portion(en)

4	Reispapierblätter
100 g	geräucherter Tofu
1	kleine Karotte
0,25	Gurke
0,5	Mango
50 g	Reisnudeln (gekocht)
	Sesam zum Garnieren

Für den Dip:

2 EL	<u>Kikkoman Sushi & Sashimi Sojasauce</u>
1 EL	Zitronensaft
1 TL	Honig (oder Agavendicksaft)
2 EL	Erdnussbutter

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Reisnudeln nach Packungsanleitung kochen und gut auskühlen lassen.

Schritt 2

Karotte, Gurke, Mango und Räuchertofu in feine Streifen schneiden.

Schritt 3

Kikkoman Sushi & Sashimi Sojasauce, Zitronensaft, Honig und Erdnussbutter in einer kleinen Schale glatt rühren.

Schritt 4

Ein Reispapierblatt kurz in warmem Wasser einweichen, bis es weich ist. In der Mitte mit etwas Reisnudeln, Gemüse, Mango und Tofu belegen und vorsichtig einrollen.

Schritt 5

Mit Sesam garnieren und zusammen mit dem cremigen Erdnuss-Dip genießen.