



## Frühlingsrollen



### Zutaten:

1 großer Rettich  
3-4 Nori-Blätter  
150 g Rotkohl, fein geraspelt  
2 Stck. Karotte(n)  
1 Mango(s)  
1 Paprika, rot  
5 g Minzblätter  
15 g Korianderblätter

### Zutaten für den Dip:

2,5 g Chiliflocken  
90 ml Erdnussbutter, cremig  
15 ml Limettensaft  
1 Knoblauchzehe(n)  
5 ml Ingwer, gerieben  
10 ml Sriracha  
15 g Zucker, braun  
30 ml Sojasauce  
45-60 ml Wasser, warm



KitchenAid  
Küchenmaschine  
ARTISAN 175PS  
in liebesapfelrot,  
4,8 L



KitchenAid  
Gemüseschneider



Le Creuset  
Backblech  
doppelwandig



ASA Schüssel à  
Table



Kochmesser  
KochForm, 21 cm



Continenta  
Schneidebrett  
Duracore,  
rechteckig



ASA Teller à Table  
rechteckig



KitchenAid Gemüs  
eblattschneider



ASA Stäbchen  
wood dark aus  
Akazie mit  
Nylongriff, 2er Set

1

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Alle Zutaten für die Erdnussauce außer das Wasser in einer mittelgroßen Schüssel vermischen. Jeweils 15 ml heißes Wasser einrühren bis eine glatte, sämige Konsistenz entsteht. Beiseite stellen.

2

Befestigen Sie den Gemüseblattschneider an der KitchenAid Küchenmaschine. Setzen Sie den Lebensmittelhalter mit dem Rettich ein und befestigen Sie ihn am Aufsatz. Den Spieß bis zur ersten Markierung durch den Rettich stecken. Befestigen Sie die dicke Klinge am Aufsatz. Stellen Sie die Schüssel unter das Messer, um den Rettich aufzufangen. Schalten Sie die Küchenmaschine auf Geschwindigkeit 2 und positionieren Sie die Klinge zum Verarbeiten gegen den Rettich. Das Gleiche mit den restlichen Rettichabschnitten wiederholen.

3

Als Vorbereitung den Rotkohl, die Karotten, die Mango und den Paprika in Gemüsestifte schneiden. Die Rettichblätter in 15 cm große Stücke schneiden. Das ergibt etwa 12-14 Blätter. Verteilen Sie die Blätter gleichmäßig auf der Arbeitsfläche. Bei Bedarf Feuchtigkeit mit einem Papiertuch aufsaugen.

4

Die Nori-Blätter im Ofen erhitzen bis sie weich sind. Aus dem Ofen nehmen und so zuschneiden, dass sie in die Rettichblätter hineinpassen.

5

Auf jedes Rettichblatt ein Blatt Nori legen. Beginnen Sie 2,5 cm vom Ende entfernt und schichten Sie Rotkohl, Karotten, Mango und rote Paprika auf das Nori. Minze und Koriander über das leere Ende des Nori verteilen.

Fest aufrollen und bei Bedarf mit einem Dorn sichern.



Nach der Zubereitung sofort frisch mit dem Erdnuss-Dip servieren.

Die Erdnusssoße kann auch bis zu 3 Tage im Voraus zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden.