



www.hermanns-feine-kost.de
[@hermannsfeinekost](https://www.instagram.com/hermannsfeinekost)

www.koeln-weiden.wajos.de
[@wajoskoeln](https://www.instagram.com/wajoskoeln)

Wajos Partner – Rhein Center Köln Weiden - Aachener Str. 1253 – 50858 Köln

Sommerrollen gefüllt mit Mangosalat

Zutaten für 2 Personen:

Für das Dressing:

- 0.5 rote Chilischote - entkernt, kleingehackt
- 15 ml Wajos Mango Crema mit Fruchtmus
- 2 TL Sojasoße
- 2 EL Öl
- 1 Prise Salz

Für die Sommerrollen

- 0.5 Mango
- 1 kleine Möhre - geschält, halbiert und in dünne Streifen geschnitten
- 0.5 rote Paprika - in dünne Streifen geschnitten
- 25 g geröstete & gesalzene Erdnüsse - grob gehackt
- 0.5 Bund Koriander - gehackt
- 50 g Rucola
- 10 Reispapierblätter

Zubereitung:

Zuerst das Dressing anrühren: Hierfür die Chilischote mit der Mango Crema, der Sojasauce sowie dem Erdnussöl verrühren und alles mit Salz abschmecken. Die Mango schälen und das Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Zusammen mit der Möhre, der Paprika, den Erdnüssen, dem Koriander sowie dem Rucola mischen und das Dressing darüber geben. Nun das Reispapier in Wasser einweichen, auf ein feuchtes Küchentuch legen und mit dem Mangosalat in der Mitte belegen. Wie bei einem Wrap zunächst die Ränder des Reispapiers zur Mitte führen, den unteren Teil nach vorne bringen und mit dem Daumen nach vorne rollen, bis die Rolle stabil ist.