GARDEN GOURMET VUNA FRÜHLINGSROLLEN

ZUTATEN

3 PORTIONEN | 15 MIN | EINFACH

1 Glas Garden Gourmet Vuna

8 Reispapiere

80 g Rotkohl

120 g Gurke

40 g Römersalat

15 g Zwiebelsprossen

40 g Tomatenchutney

Probiere diese veganen Frühlingsrollen mit Garden Gourmet VUNA! Sie werden zum Star von jedem Picknick.

ZUBEREITUNG

1. Gurke und Rotkohl schneiden

Gurke wachen und in Streifen schneiden. Den Rotkohl in Julienne-Streifen schneiden.

2. Vuna mit Tomaten-Chutney mischen

Den Garden Gourmet Vuna mit dem Tomaten-Chutney mischen.

3. Reispapier einweichen

Das Reispapier 10-15 Sekunden lang in kaltem Wasser einweichen (gemäss Packungsanleitung) und auf einen Teller legen.

4. Aufrollen

Den Salat, die Zwiebelsprossen, die Gurke, Vuna und die Rotkohl Streifen in die Mitte vom Reispapier legen.
Die Finger mit Wasser befeuchten, die die Ränder vom Reispapier zur Mitte falten und aufrollen.
Tipp: mit Sojasauce servieren.

FINDE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.CH/DE