

ZUTATEN

2 Packungen Garden Gourmet
Sensational Asiatische filetstreifen

8 Reispapiere

80 g Rotkohl

120 g Gurke

40 g Römersalat

15 g Zwiebelsprossen

40 g Tomatenchutney



Verleihe deinem üblichen Picknick einen exotischen Touch mit diesen Frühlingsrollen Asian-Style! Einfach, schnell und komplett vegan!

ZUBEREITUNG

1. Sensational Filet Stripes zubereiten

Die Garden Gourmet Sensational Filet Stripes Asian-Style gemäss Verpackung zubereiten.

2. Gemüse schneiden

Die Gurke waschen und in Scheiben schneiden, den Rotkohl ganz fein schneiden.

3. Reispapier in Wasser legen

Das Reispapier für 10-15 Sekunden in kaltes Wasser und danach auf einen Teller legen (nach Packungsanleitung)

4. Frühlingsrollen füllen

Den Salat, die Zwiebelsprossen, die Gurke, die veganen Filet Stripes, das Tomatenchutney und den Rotkohl in die Mitte des Reispapiers legen. Die Finger mit Wasser befeuchten und die Seiten zur Mitte falten und aufrollen.

Tipp: Mit Sojasauce servieren.

FINDE WEITERE REZEPTE AUF [GARDENGOURMET.CH/DE](https://gardengourmet.ch/de)