



## Rezepte aus dem Kulinarium der Psychosomatischen Klinik Kloster Dießen

### Sommerrolls mit Erdnuss-Dip

(ca. 16 - 18 Stück)

Menge	Zutaten	Zubereitung
2 2 4 EL 4 EL 1 170 g Ca. 60 ml	Knoblauchzehe Daumengroße Stk. Ingwer Sojasauce Ahornsirup Limette, Saft davon Erdnussmus Wasser (erst einmal weniger)	Knoblauch und Ingwer zuerst in den Mixer geben und klein hacken. Alternativ mit dem Messer hacken. Danach alle weiteren Zutaten in einen Mixer geben und zu einer glatten Soße vermengen. Alternativ mit dem Stabmixer glattrühren.
2 2 1 1 12 2 Handvoll 2 Handvoll	Karotte Avocado Paprika Kleine Gurke Salatblätter Basilikum Koriander	Die Karotten schälen und putzen und die Gurke waschen. Karotten und Gurke in sehr feine Stifte schneiden oder durch einen Spiralschneider zu Juliennes verarbeiten. Die Avocado schälen und entkernen, anschließend in Streifen schneiden. Die Salatblätter waschen und trocknen und den Mittelstrunk entfernen. Basilikum und Koriander waschen und trocken tupfen.
12 Blätter	Reispapier	Reispapierblätter etwa 1 Minute in einer runden Schale oder einer großen Pfanne in warmem Wasser einweichen. Danach auf einen großen Teller legen und mit einem feuchten Küchentuch abtupfen.
		Die Zutaten jeweils in die Mitte des Reispapieres legen und ca. 1 Teelöffel der Soße drüber träufeln. Die seitlichen Ränder des Reispapiers jeweils etwas über der Füllung einschlagen, dann von unten nach oben vorsichtig, aber fest aufrollen. Dies Bedarf ein wenig Übung. Falls die Rollen immer wieder einreißen, dann kann man zwei Blätter übereinander legen.
		Die Sommerrollen mit 1 geh. EL Erdnuss-Dip servieren.



PSYCHOSOMATISCHE KLINIK  
Kloster Dießen