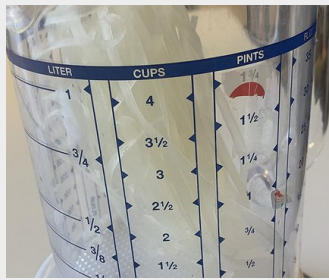


Sommerrollen

Autoren: Tabea, Anneke, Lilly, Maja, Anna



1 25 g Glasnudeln abwieggen.



2 Nudeln einweichen lassen.



3 Die Glasnudeln abtropfen lassen.



4 Grob geschnitten Karotten in Olivenöl anbraten.



5 Salat waschen und schneiden.



6 Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Koriander und Ingwer für die Gewürzmischung klein schneiden. Alles mit Sojasoße mischen.



7 Reisblätter nach und nach in einer Pfanne mit kaltem Wasser einweichen und auf ein feuchtes Handtuch legen.



8 Alle vorher genannten Zutaten in die Mitte des Reispapiers legen. Das Reispapier möglichst eng zufalten.



9 Endergebnis

4 Portionen

Material:

Ein Topf
Eine Pfanne
Ein Messer
Messbecher
Ein Sieb
Kochlöffel
Ein Handtuch
Ein Brett
Einen Teller

Lebensmittel:

25gr. Glasnudeln
1/2 Knoblauchzehe
7gr. Ingwer
2 Frühlingszwiebeln
1/4 Bund Koriander
2 El Sojasoße
3- 4 grüne Salatblätter
1 Karotte
4 Blätter Reispapier