

# Sommerrollen mit Pilzen und vietnamesischer Sauce

Gesamtzeit **20 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit **5 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):  
**1'045 kJ / 250 kcal**

Fett: **8 g** Eiweiss: **6 g**  
Kohlenhydrate: **40 g**

## ZUTATEN

**2 Portion(en)**

<b>200 g</b>	Königsausternpilze, gezupft
<b>40 ml</b>	<u>Kikkoman Sauce für Poke-Fischsalat auf Basis von Sojasauce und Sesamöl</u>
<b>1 g</b>	Fünf-Gewürze-Pulver
<b>2 EL</b>	Speiseöl
<b>50 g</b>	Kopfsalat, zerkleinert
<b>10 g</b>	frische Korianderblätter
<b>10 g</b>	frische Minzblätter
<b>30 g</b>	Erdnüsse, geröstet
<b>100 g</b>	Reisfadennudeln, gekocht
<b>9</b>	Reispapierhüllen für Sommerrollen
<b>Vietnamesischer Dip:</b>	
<b>1 EL</b>	<u>Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce</u>
<b>2 EL</b>	Limettensaft
<b>2 EL</b>	Zucker
<b>1</b>	Knoblauchzehe, gehackt
<b>1</b>	kleine Chilischote, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**200 g** Königsausternpilze, gezupft - **40 ml** Kikkoman Sauce für Poke-Fischsalat auf Basis von Sojasauce und Sesamöl - **1 g** Fünf-Gewürze-Pulver - **1 EL** Speiseöl

Eine Pfanne auf mittlerer Flamme erhitzen und einen Spritzer Öl hineingeben. Die Austernpilze etwa 5 bis 7 Minuten anbraten, bis sie zart und goldbraun sind. Kikkoman Poke Sauce und Fünf-Gewürze-Pulver hinzugeben und eine weitere Minute kochen. Danach abkühlen lassen.

### Schritt 2

**50 g** Kopfsalat, zerkleinert - **10 g** frische Korianderblätter - **10 g** frische Minzblätter - **30 g** Erdnüsse, geröstet - **100 g** Reisfadennudeln, gekocht - **9** Reispapierhüllen für Sommerrollen  
Eine flache Schale mit kaltem Wasser füllen. Ein Reispapierblatt einige Sekunden lang in das Wasser tauchen, bis es weich wird. Das Papier flach auf eine saubere Unterlage legen. Eine kleine Handvoll Salat in die Mitte des Papiers geben, gefolgt von einer Portion Fadennudeln, Pilzen, Korianderblättern, Minzblättern und Nüssen. Die Seiten des Wraps über die Füllung falten und von unten her fest aufrollen, um die Füllung vollständig zu umschliessen. Den Vorgang mit den restlichen Zutaten wiederholen.

### Schritt 3

**1 EL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce - **2 EL** Limettensaft - **2 EL** Zucker - **1** Knoblauchzehe, gehackt - **1** kleine Chilischote, fein gewürfelt  
In einer kleinen Schüssel Kikkoman Sojasauce, Limettensaft, Zucker, Knoblauch und Chili

verquirlen, bis sich der Zucker auflöst. Zu den Sommerrollen servieren.