



## MEIN GENUSS



### Reispapierrollen



#### It's a match!

It's a match! Unser Zzzumba Gewürz verfeinert mit fruchtiger Schärfe und bringt somit Pepp in die Wintergemüserollen!



Vorbereitung  
15 min



Niveau  
Mittel



Zubereitung  
20 min

### Zubereitung

1

#### Für den Erdnuss-Dip:

Den Knoblauch raspeln oder in den Mixer geben und klein hacken. Danach die restlichen Zutaten mit hinzugeben und zu einer glatten Soße vermischen.

2

#### Für die Reispapierrollen:

Die Karotten schälen, und zusammen mit der Gurke und der Paprika in sehr feine Streifen schneiden. Den Feldsalat sowie den Basilikum und den Koriander waschen und trocken tupfen. Den Rotkohl in feine Streifen schneiden. Die Süßkartoffel schneiden, mit **Öl, Salz, Pfeffer** und dem **Zzzumba Gewürz** würzen und im Backofen bei 200° Umluft für 10-15 Minuten knusprig backen.

3

Das Reispapier etwas 1 Minute in einem runden Teller in warmem Wasser einweichen. Danach mit einem feuchten Küchentuch abtupfen.

4

Die Zutaten in die Mitte des Reispapieres legen und ca. 1 TL der Soße darüber geben. Die seitlichen Ränder des Reispapiers etwas über die Füllung einschlagen, dann von unten nach oben fest aufrollen. Hier heißt es: Übung macht den Meister!

### Zutaten

#### Für den Erdnuss-Dip:

1 Knoblauchzehe  
1 TL Ingwer, gemahlen  
2 EL Sojasoße  
85 g Erdnussbutter, cremig  
30 ml Wasser, lauwarm  
1 Limette (Saft)

#### Für die Reispapierrollen:

10 - 15 g gekochte Reisnudeln, dünn  
5 - 8 Blätter Reispapier  
1 Karotte  
1 Handvoll Rotkohl  
1 Handvoll Feldsalat  
0.5 Gurke  
0.5 Paprika  
0.5 Süßkartoffel  
1 Handvoll Basilikum  
1 Handvoll Koriander (optional)  
1 TL Zzzumba Gewürz  
1.5 TL Olivenöl  
Salz  
Schwarzer Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 05.07.2026.