



ILLUSTRATION JUPE HAEGLER

## Summer-Rolls

Für 6–8 Portionen:

½ Dose Bambussprossen oder Palmherzen,  
ca. 140 g

2 EL Sesamöl

2–3 EL Mirin (japanischer Reiswein)

6 Nori-Blätter

100 g gemischte feine Salatblätter,  
z. B. Lattich, Rucola, Spinat

50 g japanischer eingelegter Rettich, abgetropft

1 Avocado, Scheiben

1 EL Sesamsamen

1 Schalotte, fein gehackt

½ Nori-Blatt, fein zerkrümelt

Würze:

1–2 TL Wasabi-Paste

4–5 EL Sojasauce

2–3 EL Mirin

Die Bambussprossen oder Palmherzen in Scheiben schneiden. Mit Sesamöl und Mirin mischen und zugedeckt 4–6 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Ein Nori-Blatt auf die Bambusmatte legen.  $\frac{2}{3}$  der Fläche mit Salatblättern belegen. Rettich, Avocado und Bambussprossen oder Palmherzen darauf verteilen. Sesamsamen, Schalotten und Nori-Krümel darüberstreuen. Wasabi mit Sojasauce und Mirin verrühren und über das Ganze träufeln. Mit Hilfe der Matte satt aufrollen. In 4 Stücke schneiden. Die übrigen Nori-Blätter genau gleich belegen.

Rezept aus «The Best of annabelle», Werd-Verlag