



Erdbeer-Summerolls

Zutaten: (für ca. 4 Portionen)

300 ml Milch (alternativ: Pflanzendrink)

1 Bio Zitrone

80 g Rundkornreis

1 Pkg. Vanillezucker

1-2 EL Zucker

100 g Erdbeeren

20 g Kokosraspeln

2 Blätter Reispapier (Ø 22 cm rund)

Dip:

200 g Erdbeeren

Zum Rollen:

Kokosraspeln

1 Bambusmatte oder 1 Bogen Backpapier

Frischhaltefolie

Zubereitung

Milchreis:

Milch aufkochen, inzwischen Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und mit einem Sparschäler ein großes Stück Schale abschälen und zufügen. Rundkornreis in Sieb abbrausen, abtropfen lassen und hinzufügen. Den Reis aufkochen lassen und bei niedriger Hitze ca. für 25 Minuten köcheln lassen. Zucker und Vanillezucker dazugeben und ca. 3 Stunden oder länger kühl stellen. Zitronenschale entfernen.

Fülle:

Erdbeeren waschen, putzen und ca. 0,5 cm groß würfeln.

Dip:

Erdbeeren waschen, putzen und mit Pürierstab pürieren, evtl. Zucker hinzufügen.





Summerrolls formen:

Den ausgekühlten Milchreis mit 20 g Kokosraspeln vermengen, sodass eine feste Masse entsteht.

Die Bambusmatte oder das Backpapier mit Frischhaltefolie belegen (siehe unten).

Ein Blatt Reispapier ca. 20-30 Sekunden in warmes Wasser (große Schüssel oder tiefen Teller) legen, sodass es komplett damit bedeckt ist. Anschließend auf die Frischhaltefolie legen.

Die Hälfte der Reismasse daraufgeben und gleichmäßig ausstreichen (am besten geht dies mit feuchten Händen), dabei soll oben ca. 4 cm Rand bleiben, sonst kann der Reis fast bis zum Rand gestrichen werden. Halbe Menge der Erdbeerpüree am unteren Rand in einem Querstreifen verteilen, Reispapier rechts und links leicht einschlagen und dann mithilfe der Bambusmatte oder dem Backpapier fest einrollen. Die fertige Rolle dann in den Kokosraspeln wälzen (falls eure Rolle schon zu trocken ist, könnt ihr sie nochmals mit Wasser bepinseln). Die Rolle dann für ca. 30 Minuten kühl stellen. Summer Rolls mit scharfem Messer quer in ca. 2 cm dicke Rollen schneiden und zusammen mit dem Erdbeermus servieren.

