

Rezept

Sommerrollen mit Räucherlachs

Ein Rezept von Sommerrollen mit Räucherlachs, am 09.06.2026

Zutaten

Salz	100 g	Glasnudeln
1 Salatherz	400 g	Rotkohl
¼ Salatgurke	1 Bund	Schnittlauch
16-20 Blätter Reispapier	200 g	Räucherlachs
Sojasauce und Sriracha-Sauce zum Servieren		

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 8-10 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal, 3 g F, 7 g EW, 28 g KH

Zubereitung

1. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Glasnudeln darin in ca. 2 Min. bissfest garen, durch ein Sieb abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen.
2. Das Salatherz putzen, waschen und trocken schleudern. Den Rotkohl putzen und evtl. von äußeren welken Blättern befreien. Dann in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Gurke waschen und in sehr feine Streifen schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden und mit den abgetropften Glasnudeln mischen.
3. Ein sauberes Küchenhandtuch nass machen, gut auswringen und auf der Arbeitsfläche auslegen. Je 2 Blätter Reispapier in lauwarmem Wasser einweichen, bis sie weich sind.
4. Ein Reispapierblatt auf dem Handtuch auslegen. In die Mitte eine Scheibe Lachs legen, dann die übrigen Zutaten für eine Sommerrolle darauflegen und mit einem Salatblatt abdecken. Das Reispapier seitlich einschlagen und zu einer Rolle aufwickeln. Das zweite Reispapier auslegen und die fertige Rolle nochmal eng einwickeln. Auf diese Weise 8-10 Rollen formen und auf eine Platte legen. Mit den Saucen servieren.