

Rezept

Winter-Rolls mit Cranberry-Dip

Ein Rezept von Winter-Rolls mit Cranberry-Dip, am 26.04.2024

Zutaten

Für den Dip

- | | |
|--|------------------------------|
| 1 EL getrocknete Cranberries (ca. 10 g) | 2 EL weißes Mandelmus |
| 2 EL Olivenöl | 1 TL Apfelessig |
| Salz | Pfeffer |

Für die Rolls

- | | |
|--|--|
| 80 g Rotkohl | 1 Möhre (ca. 80 g) |
| $\frac{1}{4}$ Bio-Salatgurke | 2 Handvoll Feldsalat (ca. 30 g) |
| 8 Reispapierblätter (ca. 20 cm Ø) | 1 EL schwarzer Sesam |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Portion (8 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal, 44 g F, 12 g EW, 60 g KH

Zubereitung

1. Für den Dip die Cranberrys in einer Schale mit Wasser bedecken und 10-15 Min. einweichen lassen.

2. Für die Rolls den Rotkohl putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Möhre schälen, die Gurke waschen und beides in sehr feine Streifen schneiden. Den Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern.

3. Die Cranberrys in ein Sieb abgießen. Dann mit Mandelmus, Olivenöl, Essig und 2 EL Wasser in einem hohen Rührbecher mit dem Pürierstab fein mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in ein Schälchen füllen.

4. Die Reispapierblätter nacheinander in einer Schüssel mit kaltem Wasser ca. 1 Min. einweichen, bis sie weich und biegsam sind. Dann nebeneinander auf feuchten Küchentüchern auslegen.

5. Die Reispapierblätter so mit Rotkohl, Möhre, Gurke und Feldsalat belegen, dass rundherum ein Rand frei bleibt. Die Ränder oben und unten, rechts und links über die Füllungen klappen und die Reispapierblätter von unten fest aufrollen.

6. Die Winter-Rolls auf einen Teller legen und mit dem Sesam bestreuen. Den Dip im Schälchen neben die Rolls setzen.