

Sommerrollen THOMY-Style

Viel zu fein, um sie nur in der heissen Jahreszeit zu geniessen! Und dank der THOMY Avocadoöl-Mayo buchst du bei jedem Bissen ein kulinarisches Ticket nach Asien und wieder zurück. Also – let's (Sommer)roll!

 15 Minuten

 4 Personen

So geht's

1. Karotten und Mango in dünne Stifte schneiden.
2. Sweet-Chili-Sauce, Sesamöl und Limettensaft mixen und über die Gemüsesticks geben.
3. Reisblätter für ca. 3 Sek. in Wasser einweichen, im unteren Drittel mit den Gemüsesticks und mit zwei Minzblättern belegen.
4. Seiten in der Mitte einklappen und nach vorne zusammenrollen.
5. Sesam drüber und in die THOMY Avocadoöl-Mayo dippen. Fertig!

Zutaten

- THOMY Avocadoöl-Mayo
- 12 Reispapierblätter
- 6 farbige Karotten
- 1 Mango
- 2 EL Sweet-Chili-Sauce
- 2 EL Sesamöl
- 2 EL zweierlei Sesam
- Saft von einer halben Limette
- ½ Bund Minze

Du möchtest sehen, wie man die perfekte Sommerrolle rollt? Wir haben ein Video mit der Zubereitung für dich. Einfach auf [LINK](#) gehen, anschauen, selber machen. En Guete!

