

SOMMER IN DER LUNCHBOX

Ob als Snack für zwischendurch oder als leichtes Mittagessen: Mit diesen Sommerrollen in der Lunchbox hast du immer Sonnenschein im Gepäck! Feine Zutaten sorgen für den Extra-Energy-Boost und dank der THOMY Mayo mit Mandelöl hast du den Rest des Tages ein Lächeln im Gesicht. Also, keep on rollin'!

Zutaten

- Glasnudeln
- 1 Stück Salatgurke
- 2 Karotten
- 1 Radieschen
- 1 halber Romanasalat
- 1 halber Rotkohl
- 2 EL Sweet-Chili-Sauce
- 2 EL Sesamöl
- Saft einer halben Limette
- 12 Reispapierblätter
- Koriander
- THOMY Mayo mit Mandelöl
- Granatapfelkerne
- Schwarzer Sesam



15 Minuten



2 Portionen

So geht's

1. Glasnudeln in eine grosse Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergiessen, einige Minuten ziehen lassen, Wasser abgiessen und Nudeln gut abtropfen lassen.
2. Gemüse in Sticks und Scheiben schneiden. Koriander zupfen.
3. Sweet-Chili-Sauce mit Sesamöl und Limettensaft vermischen und über das Gemüse geben.
4. Reisblätter für etwa drei Sekunden in Wasser einweichen und nach Lust und Laune im unteren Drittel mit Gemüsesticks, klein geschnittenen Glasnudeln und Koriander belegen.
5. Reisblätterseiten in der Mitte einklappen, nach vorne zusammenrollen und in der Lunchbox verstauen. Mit Sesam und Granatapfel garnieren.
6. In THOMY Mayo mit Mandelöl dippen und geniessen.

Deine Sommerrollen sind dir super gelungen und du platzst vor Glück? Dann teile es und zeig uns deine feinen Kunstwerke auf Facebook oder Instagram mit #LOVEthomy.

