

## Reispapierröllchen mit buntem Gemüse

Ein Dialog von Finesse und Fol Epi zum anbeißen.

 60 min.

### Zutaten für 4:

400 g Frühlingsgemüse, z.B. Frühlingszwiebeln,  
Spargel, Kohlrabi, junge Möhren, Staudensellerie  
2 EL Himbeeressig  
6 EL Erdnussöl  
etwas Pesto,  
1 TL körniger Senf  
Salz, Pfeffer  
4 Reispapierblätter  
1 Packung Fol Epi Hauchfein Basilikum  
1 Packung Herta Finesse Putenbrust, raffiniert gegrillt



### Zubereitung

Gemüse waschen und je nach Beschaffenheit in mittelgroße Stücke, Streifen oder Scheiben schneiden. Die Spargelstücke in ausreichend Salzwasser ca. 10 Minuten weich kochen. Das restliche Frühlingsgemüse in etwas Salzwasser 2 Minuten dünsten, so dass es noch knackig bleibt.

Essig in eine Schüssel geben und nach und nach das Erdnussöl mit einem Schneebesen unterrühren, sodass eine Bindung entsteht. Pesto und Senf zugeben und ebenfalls unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse mit dem Dressing verrühren und durchziehen lassen.

Inzwischen die Reispapierblätter in lauwarmem Wasser für 2 Minuten einweichen, abtropfen lassen und ausbreiten. Die Blätter einmal einschlagen und mithilfe eines Pinsels mit etwas Dressing bestreichen. Auf jedes Blatt je drei Scheiben Fol Epi Hauchfein und Herta Finesse auslegen und zwei Esslöffel des Gemüses darauf verteilen. Die Reispapierblätter einrollen. Die Taschen in einem Glas anrichten und servieren.

### Nährwerte pro Portion:

Brennwert: 1800 KJ / 430 Kcal  
Eiweiß: 17 g  
Fett: 33 g  
Kohlenhydrate: 16 g