



Hauptspeise



# Summerrolls

mit Vegetarian Butcher Beflügel  
Nuggets

- 🕒 15 min Zubereitungszeit
- 🕒 15 min Kochzeit
- 🔥 675 kcal pro Portion
- Leicht
- 🌐 International
- 🌱 Vegan



## Zutaten

2 Portionen

1 Paket Vegetarian Butcher Beflügel Nuggets

100 g Basmatireis

1 Paprika, rot

1 Möhre

1 Mango

1 Bund Frühlingszwiebeln

1 Bund Koriander

4 Reispapiere

100 ml Sweet Chili Sauce

## Zubereitung

- 1 Vegetarian Butcher Beflügel Nuggets nach Anleitung zubereiten.
- 2 Basmatireis in der doppelten Menge Wasser ca. 10 Min. leicht köcheln. Dabei hin und wieder umrühren.
- 3 Paprika entkernen, abwaschen und in dünne Streifen schneiden. Möhre schälen und in dünne Stifte schneiden. Mango schälen und in dünne Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Koriander fein hacken.
- 4 Koriander unter den Reis mengen.
- 5 Reispapier kurz in Wasser einweichen. Etwas Reis auf das Papier setzen. Gemüse und Nuggets darauf verteilen. Enden einklappen und zusammen rollen.
- 6 Summerrolls zusammen mit der Sweet Chili Sauce auf Tellern anrichten.

# Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	710kJ /169kcal	2.838kJ /675kcal
Fett	524g	21g
davon gesättigte Fettsäuren	1g	2g
Kohlenhydrate	23g	91g
davon Zucker	9g	35g
Eiweiß	6g	25g
Salz	0g	1g