



## **SALZBERGALM SUMMER ROLLS**

**Sommerrezept von der Salzbergalm in Berchtesgaden**



Salzbergalm Summer Rolls - Sommerrezept

**Zutaten für etwa vier Portionen:**

### **Für die Rolls**

- 1 Packung asiatisches Reispapier, rund
- 1/3 Sellerieknolle
- 1 Stange Lauch
- ½ rote Paprika
- 1 mittelgr. Zucchini
- 1 mittelgr. Karotte
- Kreuzkümmel
- Schwarzer Sesam
- Salz, Pfeffer
- Knoblauch
- Sojasauce
- Asiatische Chilisauce



### **Für die Joghurt-Pesto-Sauce**

- Veganer Kokosjogurth
- Pesto
- Knoblauch
- Salz, Pfeffer

### **Zum Anrichten**

- 500 g Rucolasalat
- Essig
- Öl
- In Essigwasser eingelegte Zwiebelringe und Radieschen-Viertel

### **Zubereitung der Salzbergalm Summer Rolls**

Sellerie, Lauch, rote Paprika, Zucchini, Karotte in feine Streifen schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Mit Kreuzkümmel, schwarzem Sesam, gepresstem Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen und mit Sojasauce und asiatischer Chilisauce ablöschen.

Ein Blatt Reispapier kurz in lauwarmes Wasser einlegen, vorsichtig herausnehmen und auf einer sauberen Arbeitsplatte auslegen. Das Gemüse mittig platzieren, die Seiten nach innen klappen und fest zu einer Rolle formen.

Den Rucola mit einer einfachen Essig-Öl-Salz-Pfeffer-Vinaigrette anmachen.

Den Joghurt mit dem Pesto und dem durchgepressten Knoblauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rollen mittig schräg aufschneiden und auf dem angemachten Rucola anrichten. Mit eingelegten Zwiebelringen und Radieserl anrichten und mit der Sauce servieren.

*„Unsere Salzbergalm Summer Rolls sind lauwarm oder kalt ein echter Sommer-Genuss – am besten auf der Terrasse der Salzbergalm mit atemberaubenden Bergblick, aber auch bei Ihnen zu Hause.“*

Benjamin und Svenja Resenberger von der Salzbergalm in Berchtesgaden