

Zutaten für die Sommerrollen:

- Reispapierblätter
- Gekochte Garnelen oder Hähnchenbrust (in dünne Streifen geschnitten)
- Reismudeln, gekocht
- Frische Kräuter wie Koriander, Minze und Thai-Basilikum
- Gemüsestreifen (z.B. Gurke, Paprika, Karotten, Rotkohl)
- Avocado (in dünne Scheiben geschnitten)
- Salatblätter (z.B. Romana-Salat, Eisbergsalat)

Zutaten für den Erdnussdip:

- 1/2 Tasse Erdnussbutter
- 2 Esslöffel Sojasauce
- 2 Esslöffel Reisessig
- 1 Esslöffel Honig
- 1 Teelöffel geriebener Ingwer
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- Wasser (nach Bedarf, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen)
- Optional: Sriracha oder Chiliflocken für etwas Schärfe

Zutaten für die Dunkle Sauce:

- 1 Esslöffel Palmzucker (oder brauner Zucker)
- 1 Esslöffel gehackter Knoblauch
- 1 Esslöffel gehackte Chili (je nach gewünschter Schärfe)
- Eine Prise Salz
- Saft von 1 Limette
- 1 Teelöffel helle Sojasauce
- 4 Esslöffel Fischsauce

Anleitung:

1. Bereiten Sie die Sommerrollen vor, indem Sie die Reispapierblätter in warmem Wasser einweichen, bis sie weich sind. Legen Sie dann jeweils ein Blatt auf eine saubere Arbeitsfläche.
2. Legen Sie einige Garnelen- oder Hähnchenstreifen, Reismudeln, Gemüsestreifen, Avocado-Scheiben und frische Kräuter in die Mitte jedes Reispapierblattes.
3. Falten Sie die Seiten des Reispapiers über die Füllung und rollen Sie es fest auf,

ähnlich wie bei einem Wrap oder einer Burrito. Stellen Sie sicher, dass die Rollen gut verschlossen sind.

4. Für den Erdnussdip vermengen Sie Erdnussbutter, Sojasauce, Reissessig, Honig, geriebenen Ingwer und gehackten Knoblauch in einer Schüssel. Verdünnen Sie die Mischung nach Bedarf mit Wasser, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Bei Bedarf Sriracha oder Chiliflocken hinzufügen.
5. Für die Dunkle Sauce vermischen Sie Palmzucker, gehackten Knoblauch, gehackte Chili, Salz, Limettensaft, helle Sojasauce und Fischsauce in einer Schüssel. Rühren Sie gut um, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
6. Servieren Sie die Sommerrollen mit beiden Saucen als Dip. Sie können die Rollen auch in der Mitte halbieren oder schräg schneiden, um sie appetitlicher zu präsentieren.

Diese Sommerrollen mit beiden Saucen sind eine köstliche und vielseitige Option, die eine Auswahl an Geschmacksrichtungen bietet und sicherlich Ihre Gäste beeindrucken wird.