



### Pilz-Sommerrollen

#### Zutaten:

- 1 Pck. Reispapier
- 4 Kräuterseitlinge
- 3 EL Kartoffelmehl/Kartoffelstärke
- 3 Knoblauchzehen
- 1/2 Zwiebel
- 2 EL Sesamöl
- 2 EL Sojasauce
- 4 EL Wasser
- 4 EL brauner Zucker
- 1 EL Tahin
- Salz
- Pfeffer
- 1 Karotte oder Gemüse nach Wahl,  
in Streifen geschnitten



#### Zubereitung:

1. Die Kräuterseitlinge mit einer Gabel in Streifen zupfen.
2. Kartoffelmehl über die Pilze streuen, eine der Knoblauchzehen sowie die halbe Zwiebel fein würfeln und mit zu den Pilzen geben. In heißem Fett so lange braten, bis sie knusprig sind. Die Pilze aus der Pfanne nehmen und das Fett mit einem Küchentuch abtupfen.
3. Die übrigen zwei Knoblauchzehen kleinhacken und im Sesamöl für ein paar Minuten anbraten.
4. Sojasauce, Wasser und braunen Zucker mit in die Pfanne geben und zum Kochen bringen, sodass sich alles verbindet. Nun das Tahin dazugeben und so lange kochen, bis eine sämige Sauce entsteht.
5. Die knusprigen Pilze in die Pfanne geben und mit der Sauce vermengen.
6. Die Pilze in ein Reispapier zusammen mit Karottensticks bzw. Gemüse nach Wahl einrollen und servieren.