Frühlingsrolle Thunfisch mit Mango



Zutaten

4

- 100 g Thunfisch
- 12 Bresc Cherry tomatoes garlic lemongras
- 20 gr Bresc Wasabi dip
- 5 g Bresc Ingwerpüree
- 1/8 Gurke
- 2 Frühlingszwiebel
- 1 Mango
- 1 Little Gem
- 4 Reisblätter
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

Den Thunfisch in lange Streifen schneiden. Den Thunfisch mit Ingwer, Wasabi-Dip mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Gurke, Mango und Little Gem in Streifen und die Frühlingszwiebel in kleine Stücke schneiden. Reisblätter anfeuchten und auf ein Schneidebrett legen. Den Thunfischsalat und 2 Streifen Gurke, Mango und Salat auf ein Reisblatt legen. Die geschnittene Frühlingszwiebel darüber streuen. Pro Frühlingsrolle 3 Tomaten einlegen und fest zusammenrollen. Vor dem Servieren die Frühlingsrolle in der Mitte durchschneiden. Alle Zutaten gut vermischen und in den Kühlraum stellen.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Süßsaure Kirschtomaten, Knoblauch, Zitronengras 1100g