

# FRÜHLINGSROLLEN

Ergibt 30 Stück

## FÜLLUNG KLASSISCH

100 g Glasnudeln  
250 g Faschiertes

2 Karotten  
1/4 Kraut  
2 Stangen Frühlingszwiebel  
1 Zehe Knoblauch  
½ Bund Thai Basilikum  
(oder Koriander)

3 EL Austernsauce  
2 EL Fischsauce

1 Ei  
1 Prise Salz

1 Pkg. Frühlingsrollenblätter  
(alternativ Strudelteig)

1 l Öl zum Frittieren

## FÜLLUNG VEGETARISCH

statt Fleisch:  
125 g Tofu  
125 g Pilze

Teriyakisauce  
No-Fish Sauce

## ZUBEREITUNG

Frühlingsrollenblätter in der Verpackung auftauen lassen.

Glasnudeln in heißem Wasser für 30min einweichen.

Karotten schälen. Frühlingszwiebel, Knoblauch, Koriander, Karotten, Kraut fein schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit den Saucen würzen.

Die weichen Glasnudeln fein hacken. Dann mit rohem Faschierten, Nudeln, Ei und den zuvor gebratenen Zutaten in einer Schüssel vermischen.

Die aufgetauten Frühlingsrollenblätter vorsichtig auseinanderziehen. Teigblätter mit etwas Ei bestreichen. In die Mitte der Frühlingsrollen-Teigblätter etwas Füllung geben und kräftig zusammenrollen. Vorsicht: Nicht zu viel Füllung verwenden, damit die Rollen beim Frittieren nicht platzen.

In heißem Öl frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren. Restliche Frühlingsrollen im Backrohr bei 120°C Heißluft warmhalten.

# SÜSS-SAURE CHILISAUCE

10 Portionen

2 rote Paprika  
1 Knoblauchzehe  
½ bis 2 Chilis  
4 cm Ingwer  
125 ml Reissessig  
150 g Zucker  
200 ml Wasser  
50 ml Zitronensaft  
1 TL Salz

Paprika entkernen und grob schneiden.

Chili grob hacken.

Ingwer und Knoblauch schälen und grob hacken.

Paprika, Chili, Knoblauch und Ingwer mit Zucker, Wasser, Zitronensaft, Essig und Salz in einen Topf geben.

**Alle Zutaten pürieren.**

Zum Kochen bringen und bei hoher Hitze für mindestens 15 min. weiter köcheln lassen.

Die fertige Sauce soll eine marmeladenähnliche Konsistenz haben.