

# Zutaten

für 2 Personen

6 ­ 8 Thai Frühlingsrollenblätter

selber machen

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | 250g [Weizenmehl](https://www.gutekueche.at/mehl-artikel-1544) |
|  |  | 2 [Eier](https://www.gutekueche.at/eier-artikel-1546) |
|  |  | 1 Priese [Salz](https://www.gutekueche.at/salz-artikel-1241) |
|  |  | 60 ml Wasser |

**Teig-Zubereitung**

Für unseren Frühlingsrollenteig mischen wir alle Zutaten und vermengen sie zu einem homogenen Teig.Nachdem alles verknetet ist, den Teig hauchdünn ausrollen und in Rechtecke schneiden. Je nachdem wie groß die Frühlingsrollen werden sollen.

Nun nur noch beliebig füllen und herausbacken.

**Frühlingsrollen­Sauce**

435 ml Thai Kitchen Sweet Chili Sauce

200 g Rüebli, gerieben

100 g Kabis, fein geschnitten 100 g Lauche, fein geschnitten 100 g Mungosprossen od. Bambus­Sprossen

50 g Glasnudeln (Trockengewicht)

1 ­ 2 EL Thai Kitchen Fischsauce

Pfeffer aus der Mühle

**Frühlingsrollen mit Gemüse**

**Don Pablo**

Vor­ und zubereiten:ca. **20 Min.**

# Zubereitung

 Glasnudeln in lauwarmen Wasser 10 Min. einweichen und gut abtropfen lassen. Danach in 6 cm lange Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Lauch, Kabis, Rüebli und Glasnudeln hineingeben und bei mittlerer Hitze etwa 1 Min. anbraten. Mit gemahlenem Pfeffer und Fischsauce würzen. Erst am Schluss die Bambussprossen untermischen und abkühlen lassen. 2 EL Füllung auf die untere Hälfte vom Reisblatt geben. Die Seiten des Blattes über die Füllung falten und von unten her aufrollen. Die Rollen mit Wasser zukleben. Die Frühlingsrollen bei mittlerer Hitze im Öl braten bis sie goldbraun werden. Auf Küchenpapier entfetten, mit Spring Roll Sauce oder Sweet Chili Sauce warm servieren.