



selbstgemachte Frühlingsrollen

Selbstgemachte Frühlingsrollen

30 g Lien Ying Mungbohnen Vermicelli glutenfrei

1 Möhre

1 rote Zwiebel

2 braune Champignons

1 Frühlingszwiebel

1 Weiskohl

1 Ei

1 Teelöffel Zucker

4 Esslöffel Fisch-Sauce

Etwas Pfeffer

1 Packung Lien Ying Reispapier

150 ml heißes Wasser

Nach Belieben Lien Ying Erdnuss Öl

Nach Belieben Lien Ying Süß Sauer Sauce

Nach Belieben Lien Ying Frühlingsrollen Sauce fruchtig-scharf

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 9 Personen

Frühlingsrollen

1.

Die Glasnudeln in lauwarmen Wasser einweichen lassen.

In der Zwischenzeit Karotten, Zwiebel, Champignons, Weisskohl in feine Streifen und Frühlingszwiebel in kleine Ringe schneiden.

Die eingeweichten Glasnudeln in 1 cm lange Stücke schneiden. Das Gemüse und die Glasnudeln miteinander vermengen. Ein Ei, 1 EL Fischsauce, 1 TL Zucker und etwas Pfeffer hinzufügen und alles vermischen.

Reispapier nach Packungsanweisung zubereiten und mit jeweils einem Neuntel der Füllung belegen. Die Füllung in die Mitte legen, den unteren Teil über die Füllung schlagen, die Seiten darüber legen und zu einer straffen Rolle von unten hochrollen.

In einem hohen Topf oder Pfanne Öl hinzugeben (ca. 2 cm hoch) und das Öl heiß werden lassen. Anschließend die Frühlingsrollen darin frittieren und mit der Sauce zum Dippen servieren.