

Rezept Frühlingsrollen

Zutaten

2 Karotten
Zwiebeln

1 Lauch
 $\frac{1}{4}$ Weisskohl
Chinakohl
Knoblauch (frittierter)
Ohr-Maus (Pilze)

alles fein schneiden und knackig anbraten (die Zwiebel zuerst)

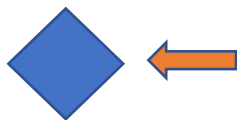
2 EL Sojasauce
2 EL Austernsauce
wenig Salz und Pfeffer damit das Gemüse würzen
Eingeweichte Glasnudeln in die Pfanne dazugeben

nach dem Braten alles auskühlen lassen



Frühlingsrollenteig

Achtung! der Teig trocknet schnell aus,
darum mit einem Tuch feucht halten



Füllung



den Teig einrollen
und ihn dabei fest
dehnen



Rand mit Ei
bestreichen damit
der Teig zuklebt

Frühlingsrollen auf 130 C aufgewärmten Frittieröl frittieren (goldbraun).

Einen guten Appetit!!!





Austernsauce



Ohr-Maus Pilze



Frittierter Knoblauch



Sojasauce



Glasnudeln