

Spring Roll - Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung

	Teigblätter für Frühlingsrollen
	TK 25 x 25 cm oder 21,5 x 21,5 cm oder 12,5 x 12,5 cm
100 g	Glasnudeln
500 g	Gemüse, in feine Streifen geschnitten z. B. Karotten, Lauch, Spitzkraut, Paprikaschoten ...
150 g	Sprossen
2 cm	Ingwer
1-2	Knoblauchzehe(n)
1	Chilischote
2-3 El	Erdnussöl
2-3 El	Sojasauce
2-3 El	Ketjap Manis
1 El	Honig
1 Ei mit 1 El Stärke verrührt als Klebemittel	
	Fett zum Ausbacken

Da der Teig sehr leicht austrocknet, immer mit einem feuchten Tuch abdecken.

Zubereitung:

1. Glasnudeln 15 Minuten in lauwarmes Wasser einweichen.
Abgießen, abtropfen lassen und in 5 cm lange Stücke schneiden.
2. Knoblauch und Ingwer schälen und fein reiben.
Chilischote halbieren, entkernen und fein hacken.
3. Erdnussöl in einem breiten Topf erhitzen, Knoblauch, Ingwer und Chili zugeben und anbraten.
Gemüwestreifen zugeben und mitschwitzen.
4. Mit Sojasauce, Ketjap Manis und Honig ablöschen, das Gemüse einige Minuten knackig garen.
5. Glasnudeln untermischen, evtl. nochmals würzen.
In ein breites Sieb abgießen und (evtl. etwas abtropfen) abkühlen lassen.
6. Teigblätter auslegen, die Ränder mit dem „Kleber“ bestreichen und etwas Füllung im unteren Drittel auflegen.
7. Die rechte und linke Seite über die Füllung schlagen und die eingeklappten Ränder noch mal mit „Kleber“ bestreichen.
Die Teigblätter streng aufrollen und das Ende andrücken.
8. Bei 160-170 °C in tiefem Fett knusprig ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Mit Sweet-Chili-Sauce oder Sweet-Sour-Sauce servieren.