

Philippinische Frühlingsrollen

500 gr Hackfleisch

Karotten 2-3

Weißkraut ca 10 Blätter

Sojabohnenkeimlinge frisch/Glas

Knofi und 1 Zwiebel

Sojasauce

1 Ei zerkleppert, Fett zum Fröttieren

Frühlingsrollenteig-im Asia Shop-tiefgefroren

Karotten schälen, in dünne Streifen schneiden,

Weißkrautblätter auch in dünne Streifen

schneiden, Knofi und Zwiebel klein würfeln.

Knofi und Zwiebel in Fett anbraten, dann das

Hackfleisch dazu. Gut durchbraten lassen, mit

Sojasauce ablöschen. Das gesamte Gemüse dazu

und knackig garen lassen.

Abkühlen lassen (WICHTIG!), und die Flüssigkeit abgießen.

Währenddessen die Teigplatten antauen lassen und die einzelnen Platten vorsichtig auseinanderziehen. Die Blätter dürfen nicht austrocknen, daher ein leicht feuchtes Handtuch drüberlegen.

Nun -wie auf den Fotos gezeigt- die erkaltete Füllung auf eine Teigplatte geben und nach Anleitung rollen- mittels Ei werden die Ränder verklebt.

Die Rollen können so in heißem Fett frittiert, aber auch direkt eingefroren und aus der Gefriertruhe dann ins heiße Fett gegeben werden.

Dazu passen Reis und Springrollsauce

Für VEGETARIER kann alternativ zum Hackfleisch fester Tofu genommen werden