

vegetarische Frühlingsrollen

(4 Portionen)

Zutaten:

1 Packung Reispapier
150g Sprossen
150g Gemüestreifen (Lauch, Möhre, Sellerie)
250g Chinakohl in Streifen
50 ml Sojasauce
Salz, Pfeffer
Öl



Zubereitung:

Reispapier in kaltes Wasser legen, auf nassem Küchentuch ausbreiten.
Gemüestreifen und Chinakohl kurz scharf anbraten.
Ca. 200 ml Wasser dazugeben und Gemüse weich kochen, bis das Wasser fast verkocht ist.
Sprossen dazugeben, dann die Sojasoße dazugeben.
Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
Je 1-2 EL auf ein Reispapier geben, erst die untere Ecke, dann die Seiten einschlagen und aufwickeln,
evtl. noch einmal anfeuchten, um die Rollen richtig zuzukleben.

Die Frühlingsrollen knusprig frittieren.

Dazu schmeckt Sweet Chili Sauce, Sojasauce oder ein süß-saurer Dipp