

Frittierte Frühlingsrollen

Zutaten

- 60g Glasnudeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Frühlingszwiebeln
- 100g Möhren
- 100g Weißkohl
- 100g Mungbohnsensprossen
- 20 TK-Frühlingsrollen-Teigblätter
- 2 EL Öl
- 1 EL helle Sojasoße
- 1 EL süße Sojasoße
- 2 TL Limettensaft
- 1 TL Zucker
- 1 Eiweiß
- Öl zum Frittieren

Zubereitung

- Glasnudeln in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen und etwa 4 Minuten ziehen lassen, dann abtropfen und klein schneiden
- Knoblauch und weißen Teil der Frühlingszwiebel hacken, Grünes in feine Streifen schneiden
- Möhren und Kohl in feine Streifen schneiden
- Sprossen heiß waschen und abtropfen lassen
- Teigblätter auftauen lassen
- Knoblauch und weiße Frühlingszwiebelstücke in Öl andünsten
- Möhren und Kohl dazugeben und 2 Minuten unter Rühren anbraten
- Sprossen etwa 2 Minuten mitbraten, dann mit beiden Sojasoßen, Limettensaft und Zucker würzen
- Glasnudeln untermischen und dann Füllung abkühlen lassen
- Eiweiß verquirlen
- Je 1 EL Füllung in die Mitte des Teigblatts setzen und diese aufrollen
- Obere Teigspitze mit Eiweiß einstreichen und fest andrücken
- Frühlingsrollen in Öl bei 170 Grad für 5 Minuten frittieren