

Frühlingsrollen, hausgemacht, für den kleinen Appetit



- **Küche:** Asiatisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Der fernöstliche Snack, schnell und hausgemacht

Zutaten

- (6-8 Personen)
- 1 Päckchen Filotteig aus dem Asia Handel oder Supermarkt
- 150g Schweinemett, Gehacktes
- 2 kleine Stangen Frühlingslauch in Würfeln geschnitten
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln geschnitten
- 100g Shitake Pilze, nur die Hüte in dünnen Scheiben
- 1 kleine Möhre in kleinen Würfeln
- ½ kleine Chilischote, fein gewürfelt
- 1-2 Knoblauchzehen fein gewürfelt (nach eigenem Geschmack)

- 2 El Sojasoße
- 2 El Fischsoße
- 2 Eiweiß, mit etwas Wasser „verklappert“

Zubereitungsart

Schritt1

Den Filotteig zunächst in warmem Wasser für 1-2 min. einweichen, anschließend auslegen und die Ränder mit Eiweiß einstreichen.

Schritt2

Das Schweinefleisch Gehackte salzen und pfeffern und mit dem vorbereiteten Gemüse, Knoblauch, Sojasoße und Fischsoße gut verarbeiten.

Schritt3

Einen guten El der Füllung ins untere Drittel geben und die Seiten etwas einschlagen.

Schritt4

Nunmehr alles fest aufrollen, andrücken.

Schritt5

In heißem Pflanzenöl ca. 5 min. knusprig heraus backen, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Mit Soja Soße oder süß-saurer Chinasoße auf einer Papiermanschette oder auf Salatblättern servieren.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** hackfleisch, hausgemacht, kross, lecker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fruehlingsrollen-hausgemacht-fuer-den-kleinen-appetit/>