

# Frühlingsrollen

von Flavia Marty

Mengen für 10 Personen

250 g Chinakohl	
20 Stück Rüebli	
2.0 Stück Zwiebeln	
4.0 Stück Knoblauchzehen	
20 g Ingwer	Ingwer fein hacken; alles zirka 5' anbraten
4.0 cl Essig	
4.0 cl Sojasauce	
2.0 cl Sesamöl	Alles begeben und zirka 3' köcheln lassen
2.0 Stück Eiweiss	Füllen: Je ca. 2 Esslöffel Füllung in die Mitte eines Teigblatts geben, Ränder mit Eiweiss bestreichen. Seitliche Teigspitzen einschlagen, untere Spitze über die Füllung legen, von unten her satt aufrollen, leicht andrücken. Restliche Rollen gleich formen.
1.0 Liter Erdnussöl	Halbschwimmend backen: Den Bratopf ca. 3 cm hoch mit Öl füllen, heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Frühlingsrollen portionenweise beidseitig je ca. 1 Min. goldgelb backen. Auf Haushaltpapier abtropfen, warm stellen, dabei die Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spalt breit offen halten.

In die Füllung gehören noch:

- 200g Mungbohnen-Sprossen
- 20g Mu-Err eingeweicht, abgetropft und fein gehackt

Blätter:

- 20 Weizenteigblätter (12x12cm)