



Vegetarische Frühlingsrollen

12 Blatt Frühlingsrollenteig
150g Chinakohl
2 stk Frühlingslauch
80g Sojasprossen
100g Glasnudeln
2 stk Karotten

Die Glasnudeln nach Anleitung kochen.

Chinakohl & Karotten in feine Streifen schneiden und danach in der Pfanne mit etwas Sesamöl anschwitzen. Am Ende der Garzeit die Glasnudeln und Sojasprossen hinzufügen.

Mit Sojasauce ablöschen und in die Frühlingsrollen füllen und zu wickeln.

Danach die Rollen frittieren bis sie Goldbraun sind.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82