

Rezept Frühlingsrollen

Zutaten:

20 – 30 Reispapier-Blätter

150 g Tofu

2 Zwiebel

4 Frühlingszwiebeln

4 Knoblauchzehen

200 g Scampis

300 g Schweinefleisch

200 g Sojasprossen

300 g Chinakohl

1 EL Sojasauce

frisch gemahlenes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung der Frühlingsrollen:

Alle festen Bestandteile zerkleinern und würzen.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

Das Fett auf 180° C erhitzen.

In die Mitte je eines Reispapier-Blattes, 2 – 3 EL Füllung geben. (Das Reispapier für die Frühlingsrollen bekommen Sie in jedem China- oder Japanladen.)

Zu einer Rolle drehen.

Die Frühlingsrollen im heißen Fett ausbacken und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und heiss servieren. Dazu süsse Sojasoße bereitstellen.

[Zurück zu den Asiatischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)

[Zurück zu den Fischrezepten](#)