

**Spring Rolls** (Frühlingsrollen)

Rezept für 8 Personen (16 Stück)

Zutaten:

200 g Hackfleisch (Rind/Schwein je 100g)  
50 g Glasnudeln  
100 g Karotten  
125 g Sojasprossen  
75 g Weisskohl  
2 Knoblauchzehen  
1 TL Zucker  
1 TL Salz  
1 Ei  
20 Teigblätter  
1 L Frittieröl  
Sonnenblumenöl  
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

- 1 Glasnudeln im kalten Wasser einlegen (ca. 30 Min.). Karotten und Weisskohl rüsten und in feine Streifen schneiden. Karotten event. raffeln. Knoblauch goldbraun braten, Hackfleisch beigegeben und ca. 5 Min. braten, würzen und abkühlen lassen.
- 2 Glasnudeln abtropfen lassen, in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und mit dem Gemüse mischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit dem Fleisch mischen.
- 3 Ei verquirlen. Teigblätter trennen und auslegen und mit ca. 1-1 ½ EL Masse belegen. Anschließend über die Diagonale rollen. Seiten einschlagen und fertig rollen. Ecken mit Eimasse bestreichen und kleben.
- 4 Im Öl ca. 5-8 Min. frittieren.

**Service:** Auf vorgewärmten Tellern servieren.

**Dazu passt:** Süßsaure Sauce, siehe separates Rezept.