

Frühlingsrollen mit Bärlauch

1/2 Teig

Dauer: Mittel Kategorie: Vorspeisen und Salate Saison: Frühling Für: 4 Personen



Zutaten

500 G	Mehl
2	Eier
40 G	Butter (zerlassen)
2 TL	Salz
250 ML	Milch
	Pflanzenöl zum Rausbacken

Verfasst von: Agnes Gerl

Zubereitung

1. Öl in einem Topf erhitzen.
2. Für den Teig, alle Zutaten zusammenkneten, sodass ein kompakter Teig entsteht.
3. Den Teig mit dem Nudelholz dünn ausrollen und mit einem Messer in Quadrate schneiden.
4. Die Teigquadrate mit einer der beiden Füllungen füllen, die Kanten gut festdrücken (am besten mit einer Gabel) und vorsichtig ins heiße Fett geben
5. Sobald die Unterseite der Frühlingsrollen bräunlich wird, umdrehen und noch ca. 2 Minuten fertigbacken.
6. Vorsichtig aus dem heißen Fett herausholen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann im Rohr warm stellen (ohne Deckel).

Info

Wir genießen dazu gerne Gemüsesticks mit Sauerrahm-Schnittlauchsauce!

Frühlingsrollen mit Bärlauch

2/2 Füllung

Dauer: Mittel Kategorie: Vorspeisen und Salate Saison: Frühling Für: 4 Personen



Zutaten

400 G	Bärlauch
1 GROSSE	Zwiebel
1	Karotte
	Salz
	Pfeffer
	Thymian

Verfasst von: Agnes Gerl

Zubereitung

1. Zwiebeln und Bärlauch fein schneiden.
2. Karotte reiben und mit etwas Salz, Pfeffer und Thymian würzen.