

# Frühlingsrollen mit Kraut

## 1/2 Teig

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



### Zutaten

500 G	Mehl
2	Eier
40 G	zerlassene Butter
2 TL	Salz
CA. 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 der Füllung 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 Kraut

## 2/2 Füllung

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



### Zutaten

300 G	Kraut
1 GROSSE	Zwiebel
1	Karotte
	Salz
	Pfeffer
	Thymian

Verfasst von: Agnes Gerl

### Zubereitung

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