

Frühlingsrollen mit Faschiertem

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 Faschiertem

2/2 Füllung

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



Zutaten

.....
500 G Faschiertes vom Rind
.....

1 GROSSE Zwiebel
.....

Öl
.....

Gewürze nach Belieben (z.B. Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian, Chili,...)
.....

Verfasst von: Agnes Gerl

Zubereitung

1. Die Zwiebel klein schneiden und in Öl in einer Pfanne anschwitzen.
2. Dann das Faschierte vom Rind dazugeben und gut durchbraten.
3. Nach Belieben würzen.
4. Vor dem Füllen die Füllung etwas auskühlen lassen.