

Vegetarische Frühlingsrolle mit Sweet Chili Soße

Zutaten:

184 g Frühlingsrollen Teig	200 g Chinakohl	200 g rote Zwiebeln	10 g Zitronengras	50 g Mu-Err Pilze
200 g Staudensellerie	200 g Karotten	200 g bunte Paprika	1 l Sweet Chili Soße	10 g Koriander
200 g Mungobohnen Sprossen	200 g Lauch	Ketjap Manis	Kreuzkümmel	Sojasoße
Fischsoße	Salz	Pfeffer	Zucker	

Zubereitung:

Zunächst die Mu-Err-Pilze in Wasser einlegen, das Gemüse waschen und anschließend von Schale, Strunk, Kernen, Blättern und unansehnlichen Stellen befreien. Nun das Zitronengras fein hacken und die Korianderblätter fein schneiden.

Jetzt das Gemüse in Streifen schneiden. Beachten Sie hierbei die unterschiedlichen Garzeiten, damit man alles zusammen garen kann (festes Gemüse, wie Karotte, feiner schneiden als z.B. Paprika)

Die Mu-Err-Pilze nun abschütten und gut abtropfen lassen, den Strunk entfernen und die Pilze in feine Streifen schneiden. Das Gemüse und das Zitronengras zusammen anschwitzen und mit Gewürzen (Ketjap Manis, Sojasoße, Kreuzkümmel, Fischsoße, Salz, Pfeffer, Zucker) abschmecken. Wenn das Gemüse Geschmack hat und so gegart ist, dass es noch Biss hat, auf ein Blech schütten, um es etwas abkühlen zu lassen.

Das Gemüse wird jetzt mit dem Koriander gemischt und in den Teig eingerollt. Es ist wichtig, darauf zu achten, dass sie keine Löcher haben, auch nicht an den Rändern.

Nun die Frühlingsrolle in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten knusprig braten und mit der süßen Chilisoße anrichten.

Guten Appetit