Käsnudelfrühlingsrollen

Mit dem raffinierten Rezept für Käsnudelfrühlingsrollen lassen sich die Gäste gerne verwöhnen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

260 g	Bröseltopfen
260 g	Kartoffeln (passiert und gekocht)
1 Bund	Minze
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
8 Blätter	Frühlingsrollenteig

Zubereitung

1. **Käsnudelfrühlingsrollen** kombinieren auf raffinierte Weise die asiatische mit der österreichischen Küche: Für die Füllung Bröseltopfen, Kartoffeln, Minze und Knoblauch mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Den Frühlingsrollenteig mit einem verquirlten Ei bepinseln. Die Füllung auf Blätter verteilen und gleichmäßig aufrollen.

3. Jede Rolle auf ein weiteres Blatt legen und wiederum aufrollen, so dass jede Rolle aus zwei Blättern besteht. Fett auf 180°C erhitzen und die Rollen darin schwimmend ausbacken, bis sie goldbraun sind.

Tipp

Käsnudelfrühlingsrollen schmecken als warme Vorspeise genauso gut wie als vegetarisches Hauptgericht.