Vegetarische Frühlingsrollen

Ein sehr beliebtes Rezept aus der chinesischen Küche: Vegetarische Frühlingsrollen machen als Vorspeise oder Hauptgericht eine gute Figur.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

760 g	Gemüse (nach Belieben)
1 EL	Sesamöl
1 EL	Chilisauce
2 EL	Sojasauce
2 EL	Koriander
0.5 Stk.	Eisbergsalat
2 Stk.	Eier
1 Packung	Frühlingsrollenblätter

Für die Sauce

1 EL	Sesamöl
1 EL	Chilisauce
2 EL	Sojasauce
2 EL	Reisweinessig
1 Prise	Sesam
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für vegetarische Frühlingsrollen den Backofen auf 200°C vorheizen. Koriander waschen, trocken tupfen und fein hacken. Sesamöl in einer großen Pfanne erhitzen und die

Gemüsemischung unaufgetaut hineingeben und scharf anbraten.

2. Gemüse mit Salz, Pfeffer, Koriander, Chilisauce und Sojasauce würzen. Eisbergsalat in feine Streifen schneiden, waschen und trocken schleudern. Unter das Gemüse mischen, aber nicht anrösten lassen! Pfanne vom Herd nehmen.

3. Eier verquirlen und die Hälfte der Frühlingsrollenblätter damit einpinseln. Auf jedes Blatt ein zweites, nicht eingepinseltes Frühlingsrollenblatt legen. Das Gemüse auf die doppelt-gelegten Blätter verteilen. Die Seitenränder einschlagen, mit dem restlichen Ei bestreichen und einrollen.

4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Röllchen darauf legen. Nochmal rundherum mit Ei bestreichen und im Ofen ca. 15 Minuten goldgelb backen.

5. In der Zwischenzeit die Sesamsauce zubereiten. Dazu Sesamöl, Chilisauce, Sojasauce und Reisweinessig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit schwarzem Sesam bestreuen. Frühlingsrollen aus dem Ofen nehmen, halbieren und mit der Sesamsauce anrichten.

Tipp

Sind gerade keine Frühlingsrollenblätter verfügbar, können vegetarische Frühlingsrollen alternativ auch mit Strudelteig zubereitet werden.