



MANNÄCHUCHI
MOSLIG

Frühlingsrollen

(ergibt 10 Stück)

1 EL Erdnussöl in einer grossen Bratpfanne erhitzen

100 g Pouletbrüstli sehr fein geschnetzelt
kurz anbraten, herausnehmen

1 Frühlingszwiebel, fein gehackt

1 Knoblauch, gepresst

½ - 1 P. Rüeblisalat

120 g Sojasprossen

150 g Wirz, in feinen Streifen in der Bratpfanne kurz rührbraten
Fleisch wieder dazugeben
nochmals gut durch rühren

Salz, Pfeffer

1 KL Sambal oelek

1 EL Sojasauce

würzen
auskühlen lassen

Füllen & Backen

Wie in der Bebilderung gezeigt füllen. Die Enden mit etwas Wasser bestreichen. Frühlingsrollen mit etwas Öl bestreichen und im 220°C vorgeheizten Backofen ca. 10 Min. knusprig backen.

Mit süss-saurer Sauce und Sojasauce servieren.

→ Tiefgekühlte Weizenblätter bekommt man in asiatischen Spezialitätenläden

