

Hausgemachte Frühlingsrolle mit Hühnerfleisch und Glasnudeln

Zutaten für 10 Portionen = 30 Röllchen:

1 kg schönes Frühlkraut, *in mittelfeine Streifen geschnitten*
400 g Karotten, *in mittelfeine Streifen geschnitten*
200 g gelbe Rüben, *in mittelfeine Streifen geschnitten*
300 g Sojasprossen
0,4 Liter pasteurisiertes Vollei oder 10 frische Eier
500 g Glasnudeln
500 g Hühnerbrust Fleisch gewürfelt (*alternativ: schmeckt auch super in der vegetarischen Variante!*)
800- 900 ml Sojasauce dunkel
30 g Zucker
80 ml Sesamöl
30 Stück Spring-Rolls-Teig (*Asia Shop hat die beste Qualität*)
½ Bund Koriander, wenig Salz, Pfeffer
optional frischer Ingwer und sehr fein gehacktes Zitronengras



Zubereitung:

Aus den Eiern ein festes Rührei bereiten, kühlen und mittelfeine Streifen schneiden.
Karotten und gelbe Rüben ganz kurz anschwitzen
Kraut Julienne dazugeben und für ca. 1 Minute mitschwitzen.
Sprossen und Ingwer dazu und kalt durchrühren.
Marinieren und abschmecken und sofort in den Schockkühler.
Die kalte Masse mit Koriander und Sojasauce würzen. Eventuell einen Schuss Reisessig dazu.
Kleine Röllchen aus Frühlingsrollenteig bereiten und sofort in heißem Rapsöl herausfrittieren.
Mit Soja Dip servieren.