

Frühlingsrollen

Menge	Zutaten	Zubereitung
½ P	TK-Blätterteig	auftauen lassen;
1 1 EL	kleines Putenschnitzel Öl	Füllung in feine Streifen schneiden, Fleisch darin anbraten;
50 g 50 g 50 g ½	Chinakohl Brokkoli Sojabohnenkeimlinge rote Paprikaschote	waschen, putzen und klein schneiden zum Fleisch geben und 5 Minuten dünsten;
1 EL	Sojasoße, Salz, Pfeffer	Füllung abschmecken – auskühlen lassen; Teigplatten in 4 Quadrate schneiden
½ TL	Mehl	Quadrate darauf auf ca. 10 x 10 cm ausrollen; Füllung auf dem Teig verteilen, Teig zusammenrollen, Enden umschlagen und auf ein befeuchtetes Backblech legen, Frühlingsrollen mit etwas Wasser bestreichen: bei 200° C goldgelb backen, noch heiß servieren;
1 EL 3 EL 1 EL	Honig Ketchup Sojasoße	süß-saure Soße