



Dauer: //\ittel
Kategorie: Vorspeisen und Salate
Saison: Frühling
Für: 4 Personen
Verfasst von: Agnes Gerl

Zutaten

Teig

5	00 G	Mehl
2	•	Eier
	0 G	Butter (zerlassen)
	TL	Salz
2	50 ML	Milch
		Pflanzenöl zum Rausbacken

400 G	Bärlauch
1 GROSSE	
1	Karotte
	Salz
	Pfeffer
	Thymian

Zubereitung

Teig

- 1. Öl in einem Topf erhitzen.
- 2. Für den Teig, alle Zutaten zusammenkneten, sodass ein kompakter Teig entsteht.
- 3. Den Teig mit dem Nudelholz dünn ausrollen und mit einem Messer in Quadrate schneiden.
- **4.** Die Teigquadrate mit einer der beiden Füllung füllen, die Kanten gut festdrücken (am besten mit einer Gabel) und vorsichtig ins heiße Fett geben
- **5.** Sobald die Unterseite der Frühlingsrollen bräunlich wird, umdrehen und noch ca. 2 Minuten fertigbacken.
- **6.** Vorsichtig aus dem heißen Fett herausholen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann im Rohr warm stellen (ohne Deckel).

Füllung

- 1. Zwiebeln und Bärlauch fein schneiden.
- 2. Karotte reiben und mit etwas Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Wir genießen dazu gerne Gemüsesticks mit Sauerrahm-Schnittlauchsauce!