

Dauer: Mittel
Kategorie: Vorspeisen und Salate
Saison: Frühling
Für: 4 Personen
Verfasst von: Agnes Gerl

Zutaten

Teig	
500 G	Mehl
2	Eier
40 G	zerlassene Butter
2 TL	Salz
CA. 250	
ML	Milch
	Pflanzenöl zum Rausbacken

Fülle mit Kraut 300 G Kraut 1 GROSSE Zwiebel 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 der 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 Kraut fein schneiden, Karotte reiben und mit etwas Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Wir genießen dazu gerne Gemüsesticks mit Sauerrahm-Schnittlauchsauce!