

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 Faschiertem

500 G	Faschiertes vom Rind
1 GROSSE	Zwiebel
	Öl
Gewürze nach Chili,)	Belieben (z.B. Salz, Pfeffer, Rosmarin, 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. Die Zwiebel klein schneiden und in Öl in einer Pfanne anschwitzen.
- 2. Dann das Faschierte vom Rind dazugeben und gut durchbraten.
- 3. Nach Belieben würzen.
- 4. Vor dem Füllen die Füllung etwas auskühlen lassen.