



| Dauer: Mittel                    |
|----------------------------------|
| Kategorie: Vorspeisen und Salate |
| Saison: Frühling                 |
| Für: 4 Personen                  |
| <b>Verfasst von:</b> Agnes Gerl  |

#### Zutaten

# Teig 500 (

500 G Mehl

2 Eier

40 G zerlassene Butter

2 TL Salz

CA. 250
ML Milch

Pflanzenöl zum Rausbacken

#### Fülle mit Gemüse

| 200 G Paprika  100 G Zucchini  1 GROSSE Zwiebel  Öl  Zitronenthymian  Salz |       |                 |
|--|-------|-----------------|
| 1 GROSSE Zwiebel Öl Zitronenthymian Salz                                   | 200 G | Paprika         |
| ÖI<br>Zitronenthymian<br>Salz  | 100 G | Zucchini        |
| ÖI<br>Zitronenthymian<br>Salz  |       |                 |
| Salz   | ••••• |                 |
|  |       | Zitronenthymian |
|  |       | Salz            |

#### 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. Zwiebel, Zucchini und Paprika klein schneiden.
- **2.** Zwiebel in etwas Öl in einer Pfanne anschwitzen, Zucchini und Paprika dazu und etwas anrösten.
- 3. Die Pfanne vom Herd nehmen, alles gut mit Salz und Zitronenthymian würzen.

| Wir genießen dazu gerne Gemüsesticks mit Sauerrahm-Schnittlauchsauce! |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
|   |  |  |  |  |
|   |  |  |  |  |
|   |  |  |  |  |
|   |  |  |  |  |
|   |  |  |  |  |
|   |  |  |  |  |
|   |  |  |  |  |
|   |  |  |  |  |
|   |  |  |  |  |
|   |  |  |  |  |
|   |  |  |  |  |
|   |  |  |  |  |
|   |  |  |  |  |
|   |  |  |  |  |
|   |  |  |  |  |
|   |  |  |  |  |

Vor dem Füllen die Füllung etwas auskühlen lassen.