



Gebratene Lalot-Blätterröllchen mit Hackfleischfüllung

Zutaten:

- 500g Hackfleisch vom Schwein
- 1 Zwiebeln
- Pfeffer
- Fischsauce
- Lalot-Blätter

Zubereitung:

Ungewürztes Hackfleisch von Schwein mit kleingehackten Zwiebeln etwas Pfeffer und einigen Spritzen Fischsauce vermengen.

Ca. 1TL des Hackfleisches auf die obere Hälfte eines Blattes (Lalot) geben und das Blatt von oben zum Stiel hin aufrollen.

Anschließend ein kleines Loch in das Blatt machen und den Stiel hineinsetzen, sodass sich das Blatt nicht mehr entrollen kann.

Eine Pfanne mit Öl erhitzen und Röllchen auf mittlere Flamme ca. 7- 10 min. knusprig braun braten.