



## Vietnamesische Frühlingsröllchen

Im Unterschied zu den Chinesischen Frühlingsröllchen werden die vietnamesischen nicht in Teig sondern in Reispapier eingewickelt. Dadurch hat die Füllung eine leichte knusprige Hülle und kommt so besser zur Geltung.

### Zutaten:

250 g Hackfleisch, 1 Möhre, 1 Zwiebeln, ½ Kohlrabi, ¼ klein Kohlkopf, 2 Eier, 50 g Mu-Err-Pilze, 100 g Mungbohnsensprossen, 100 g Glasnudeln, Pfeffer, Fischsauce, Reispapier

Das Gemüse und Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Mu- Err- Pilze und Glasnudeln in warmen Wasser ca. 30 min einweichen und anschließend die Glasnudeln in ca. 5 cm lange Stücke und die Pilze in feine Streifen schneiden. Die o.g. Zutaten in einer Schüssel zusammen mit dem Hackfleisch geben und vermengen. Eier dazugeben und mit Fischsauce und Pfeffer würzen.

Reisblätter kurz in Wasser tauchen, herausnehmen und etwas einwirken lassen. Etwas von der Füllung auf eine Seite des Blattes geben, bis zur Hälfte einrollen, die Seiten einklappen und aufrollen. Die Rollen dürfen nicht allzu dick werden und müssen relativ straff gerollt werden, damit keine Luftblasen entstehen.

In einer Pfanne mit relativ viel Öl rundum knusprig braun braten.

Serviert werden die Frühlingsrollen mit dünnen Reisnudeln und mit eingelegtem Gemüse in Essigsauce.