

Frühlingsrollen (10 Personen)

1/3	Packet Reisvermicell
300g	Poulethackfleisch
1	grosse Karotte
1/2	Chinakohl
2	Zehen Knoblauch
1	Packet Reisteig (50 Stück)

Wasser kochen und Reisvermicell 2 Minuten weichkochen (ohne Salz)
Reisvermicell etwas auseinanderziehen beim Kochen
Reisvermicell unter kaltem Wasser spühlen und dann Wasser ausdrücken
Reisvermicell alle 2 cm zerschneiden

Schale nehmen und Reisvermicell begeben
Karotte längs dünn schneiden, dann dünn würfeln und begeben
Chinakohl ebenfalls würfeln, nicht ganz so dünn wie Karotte
Knoblauch klein würfeln und begeben
Poulethackfleisch in Schale begeben und alles gut mischen (mit Esslöffel)
Masse mit 1 Teelöffel salzen

2 Backbleche mit Backfolie belegen

Teig hinlegen und kleine Portion (ein Esslöffel) Füllung in die Mitte
Diagonal eine Ecke über die Füllung legen, dasselbe von links und rechts
Dann Füllung gegen letzte Ecke rollen und mit etwas Wasser ankleben

Rolle mit Pinsel mit etwas Öl bestreichen und aufs Backblech legen

Ofen 200Grad vorheizen und Rollen 18 Minuten backen
Danach Farbe prüfen (leicht bräunlich) und allenfalls noch 2 Minuten länger backen

Zusammen mit Süssem Chili Sauce oder anderen Saucen servieren
Ray: Süsse Chili Sauce mit scharfer Chili Sauce und etwas Limonensaft mischen,
geschnittenen Koriander beimengen