

Dauer: Mittel

Kategorie: Vorspeisen und Salate

Saison: Frühling

Für: 4 Personen

Verfasst von: Agnes Gerl

Zutaten

Teig

500 G Mehl

2 Eier

40 G Butter (zerlassen)

2 TL Salz

250 ML Milch

Pflanzenöl zum Rausbacken

Fülle mit Bärlauch

400 G Bärlauch

1 GROSSE Zwiebel

1 Karotte

Salz

Pfeffer

Thymian

Zubereitung

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 einer der beiden Füllungen 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).
-
1. Zwiebeln und Bärlauch fein schneiden.
 2. Karotte reiben und mit etwas Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Wir genießen dazu gerne Gemüsesticks mit Sauerrahm-Schnittlauchsauce!