

Vorspeise Tom Kha Gai / Huhn / Röllchen / Teigtaschen

Rezeptteil 2 von 4 Knusprige Röllchen

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
6 Bl	Frühlingsrollen-Teig (Yufka od. Filo)
240 g	Pilze nach Wahl
2 Stk	Frühlingszwiebeln
1 Stk	Knoblauchzehe
1 Stk	Ingwer (2 cm)
1 Bd	Petersilie
100 g	Butterschmalz
	Sojasauce & Reis-Essig

Vorbereitung

1. Pilze in feine Scheiben schneiden.
2. Ingwer und Knoblauch sehr fein würfeln.
3. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
4. Petersilienblätter abzupfen und fein schneiden.
5. Küchentrepp bereit legen.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 8: Die Pfanne gut vorheizen und die Pilze darin braun anrösten, bis alles Wasser aus ihnen verdampft ist.

Ingwer, Knoblauch und Gemüsezwiebeln dazu und ca. 5 min weiter anschwitzen.

Die Pilze in eine Schale geben und abkühlen lassen. **Mit Sojasauce und Reissig abschmecken. Petersilienblätter** hinzu fügen.

Etwas Pilzmasse längs an die unterer Kante auf den Teig geben und diesen einrollen. Dabei sollen längliche Stangen entstehen (wie Zigarren).

Kochfeld Stufe 7: Das Rapsöl in einer Pfanne gut erhitzen und darin die Röllchen knusprig ausbacken. Danach auf Küchentrepp entfetten.