

## *Vegetarische Frühlingsrollen*

**30 g Glasnudeln** in eine grosse Schüssel legen, mit kochendem Wasser übergiessen und fünf Minuten quellen lassen. Mit der Schere recht kurz schneiden. Abgiessen und kalt abspülen.

**1 Zwiebel** fein hacken und **2 Karotten** auf der Röstiraffel reiben.

Im Wok **Sesamöl** erhitzen. Zwiebel und Karotten darin dünsten. **2 Knoblauchzehen** dazu pressen. Mit **4 EL Sojasosse** und **Cayennepfeffer** abschmecken. Pfanne vom Herd ziehen und Glasnudeln beifügen. Gut vermischen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und dieses mit **Erdnussöl** bepinseln. **4 Frühlingsrollenblätter** eines nach dem anderen in Wasser einweichen, herausnehmen und auf einem feuchten Tuch auslegen. Je  $\frac{1}{4}$  der Füllung auf die Mitte des Reisblattes setzen. Ränder seitlich einschlagen und satt aufrollen.

Auf das Blech setzen und während zehn Minuten ruhen lassen. Dann mit **Erdnussöl** bepinseln.

Backen: im auf  $200^{\circ}$  vorgeheizten Ofen 25 Minuten. Mit **Sweet-and-Sour Sosse** servieren.

