

Vietnamesische Frühlingsrollen

1 getrockneter Shiitake in warmem Wasser einweichen.

1 Knoblauchzehe und **½ Frühlingszwiebel** fein hacken. **1 kleine Karotte** grob reiben und **25 g Bambussprossen** in Streifen schneiden. Shiitake ebenfalls in Streifen schneiden.

Im Wok **Wok-Öl** stark erhitzen und **50 g Hackfleisch vom Rind** darin unter Rühren anbraten, bis es krümelig ist. Herausnehmen. Knoblauch und Frühlingszwiebel im gleichen Wok braten, bis sie anfangen zu duften. Karotte, Bambussprossen, Shiitake, **½ EL Fischsosse** und **½ EL Sojasosse** unterheben und das Ganze zwei Minuten köcheln. Herausnehmen und etwas abkühlen.

Das Hackfleisch und **1 kleine Hdv. Sprossen** unterheben.

4 Frühlingsrollenblätter eines nach dem anderen in Wasser einweichen, herausnehmen und auf einem feuchten Tuch auslegen. Die Füllung auf die Mitte der Reisblätter verteilen. Ränder seitlich einschlagen und satt aufrollen.

Im heißen **Öl** bei 180° in fünf Minuten goldbraun frittieren und auf Haushaltspapier abtropfen.

Mit **süß-saurer Sosse** servieren.

Gegen Food Waste: da die verschiedenen Gemüse nur zum Teil aufgebraucht werden, daraus zur Hauptspeise einen bunten Salat zubereiten!

