1/2 Teig

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

500 G	Mehl
2	Eier
40 G	zerlassene Butter
2 TL	Salz
250 ML	Milch
	Pflanzenöl zum Rausbacken

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 Füllung 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).

2/2 Sommerfülle

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

200 G	Paprika
100 G	Zucchini
1 GROSSE	Zwiebel
	Öl
	Zitronenthymian, Salz

Zubereitung

1. Zwiebel, Zucchini und Paprika klein schneiden.
2. Zwiebel in etwas Öl in einer Pfanne anschwitzen, Zucchini und Paprika dazu und etwas anrösten.
3. Die Pfanne vom Herd nehmen, alles gut mit Salz und Zitronenthymian würzen.
4. Vor dem Füllen die Füllung etwas auskühlen lassen.