



HOFBAUERS KITCHEN

GUTBÜRGERLICHER SCHICKIMICKI



Hofbauer`s Frühlingsrollen



Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Brennwert	379,1 kJ/ 453,9 kcal
Fett	1,7g
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	1,2g
Kohlenhydrate	32,3g
<i>davon Zucker</i>	2,7g
Eiweiß	3,2g
Salz	0,37g

Zutaten:

Frühlingsrollenteig 40 Blatt 215mm 550g (TK) – Spring Home - (Weizenmehl 48%, Wasser, Kokosöl, Salz) (Weizen), Weißkohl, Lauch, Karotte, Glasnudeln, Knoblauch, Sojasauce, Fischsauce, Salz, Pfeffer (schwarz)

Enthält Allergene:

Soja, Weizen

Deklarationshinweis:

Zu beachten! Die Rohstoffe Ei Glutenhaltiges Getreide , Nüsse, Samen und Kerne jeglicher Art, Soja, Milchprodukte, Sellerie, Fisch und Meeresfrüchte, Weichtiere, Sulfid und Senf werden in der Produktionsküche verarbeitet. Wodurch eine Kreuzkontamination von Allergenen nicht auszuschließen ist.

Hinweise zum Produkt:

Alle Produkte sind sortenrein. Das verarbeitete Getreide stammt aus regionalem Anbau..

Rezeptur

Hofbauer`s Frühlingsrollen

PLU :

Produktionsmenge: 40

Zubereitung

Menge	Zutaten	mise en place	Schritt für Schritt
550 g	Frühlingsrollenteig 40 Blatt 215mm 550g (TK) – Spring Home		Die Glasnudeln in heißes Wasser einlegen bis sie weich sind. Danach in einem Sieb abtropfen lassen.
500 g	Weißkohl	Fein hobeln	
250 g	Lauch	In feine Streifen schneiden	Den Knoblauch in einer Pfanne anbraten. Das gehobelte Gemüse dazugeben und anschwitzen (bis alles in sich zusammen fällt). Die Glasnudeln zum Gemüse geben. Nun nach eigenem Geschmack mit Sojasauce, Austernsauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertige Füllung für mind. 3 Stunden stehen lassen.
250 g	Karotte	Fein hobeln	
32 g	Knoblauch	In kleine Würfel schneiden	
250 g	Glasnudeln		Nun den Frühlingsrollenteig auf eine glatte Fläche legen, die Füllung dazugeben und einrollen.
1 g	Sojasauce	nach Belieben	
1 g	Fischsauce	nach Belieben	Rapsöl in einen Topf geben (oder eine Fritteuse nutzen) und das Öl auf 170 Grad erhitzen. Die Frühlingsrollen hineingeben und für ca. 4 Minuten knusprig ausbacken.
1 g	Salz	nach Belieben	
1 g	Pfeffer (schwarz)	nach Belieben	

Bemerkung