

Frühlingsrollen mit gebratenem Reis & Thai-Gemüse

Rezept für 4 Personen

Ungefähre Zubereitungszeit: 15-20 Minuten



Menge	Zutaten	Zubereitung
Thai-Dressing		
0.5 Zehe	Knoblauch	Knoblauch fein hacken und alle Zutaten gut miteinander verrühren.
2 g	Koriander getrocknet	
1 kleine	Chili rot getrocknet	
1 TL	Zucker	
20 g	Granatapfel roh	
2 EL	Fischsud	
2 EL	Sesamöl	
4 EL	Sonnenblumenöl	
Mischgemüse		
6 EL	Trinkwasser	Zwiebeln fein hacken. Butter in der Pfanne erhitzen, Gemüse Mischung und Zwiebeln andünsten. In Wasser gelöste Gemüsebrühe begeben. Gemüse dünsten bis es noch ein wenig bissfest ist, Thaidressing begeben und abschmecken.
1 St	Zwiebel (klein)	
1 EL	Butter	
480 g	Gemüsemischung	
1 TL	Salz	
1 EL	Gemüsebrühe	
Basmatireis		
270 g	Basmatireis roh	Reis im Salzwasser kochen, bis er alles Wasser aufgenommen hat. Olivenöl zum Verfeinern begeben.
3 g	Salz	
2 EL	Olivenöl	
4 dl	Trinkwasser	
Frühlingsrollen		
580 g	Frühlingsrollen mit Schweinefleisch TK	Frühlingsrollen noch tiefgefroren auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 °C 30-40 Minuten backen.

Fun fact:

Variieren Sie die Füllung der Frühlingsrollen je nach Jahreszeit.