



## Spargelfrühlingsrollen

### Zutaten für 4 Portionen

20 Teigblätter für Frühlingsrollen  
500g Spargel  
50g Glasnudeln  
2 EL Erdnussöl

2 Frühlingszwiebeln (dünne Scheiben)  
1 Eiweiß- leicht verschlagen  
Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe  
etwas Öl zum Ausbacken

### Zubereitung

1. Gefrorene Frühlingsrollenblätter auftauen.
2. Glasnudeln ca. 15 Minuten in lauwarmen Wasser einweichen, dann in 5cm lange Stücke schneiden.
3. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Frühlingszwiebeln mit dem, in kleine Stücke geschnittenen Spargel, bei starker Hitze 2-3 Minuten braten. Danach warm halten und mit Salz, Pfeffer und etwas Gemüsebrühe (instant) würzen.
4. Die Glasnudeln unter das Spargelgemüse mischen.
5. Teigblätter auslegen und je 2EL der Füllung in die Mitte setzen, dann eine Rolle formen indem die Ränder eingeschlagen werden. Die Verschlusskante mit etwas Eiweiß bestreichen und festdrücken.
6. Die Frühlingsrollen portionsweise in heißem Fett frittieren.