

Mini-Frühlingsrolle mit Mais



Zutaten für vier Personen:

4 Mini-Frühlingsrollen (TK)

1/2 EL neutrales Öl

4 EL Maiskörner

ein Streifen rote Paprika

ein Streifen grüne Paprika

süß-saure Thai-Chili-Sauce
(Chili Chicken)

Soja-Sauce

1. Mini-Frühlingsrollen auf sehr milder Hitze in neutralem Öl in einer beschichteten Pfanne braten.

2. Schräg halbieren und mit einem kleinen Esslöffel Maiskörnern, einer kleinen Garnitur aus roten und grünen Paprikaschnitzen auf wenig Thai-Chili-Sauce anrichten.

3. Sojasauce und zusätzliche Thai-Chili-Chicken Sauce extra reichen.

Hinweise:

Eignen sich in Verbindung mit Garnelenspießchen und/oder Yakitorispießchen auch als Vorspeise bei einem asiatisch orientierten Essen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Amuse-Gueule, Häppchen, Gemüse, vegetarisch, asiatisch

Rezeptanregung: Limmerhof,
Taufkirchen bei München,
10.12.2001
Anpassung und Foto: Walter
Stand 13.01.2023