KIKKOMAN

Frühlingsrollen mit Hendlbrust

Gesamtzeit **30 Min.** **30 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1661 kJ / 396 kcal

ZUTATEN

4 Portion(en)

4	Hendlbrustfilets
4 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2 EL	Sherry
2 EL	Walnussöl
1	rote Paprikaschote
1	gelbe Paprikaschote
1	grüne Paprikaschote
100 g	Weißkohl
50 g	Sojasprossen
2 EL	Sesamöl
	Salz
	Frisch gemahlener Pfeffer
8	Platten Frühlingsrollenteig
1	Eigelb
	Fett zum Ausbacken

Außerdem:

	Kikkoman Sushi & Sashimi Sojasauce

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Vorbereitete Hendlbrustfilets halbieren und mit einer Marinade aus Sojasauce, Sherry und Walnussöl bestreichen. Gemüse vorbereiten, Paprikaschoten und Weißkohl in Streifen schneiden.

Schritt 2

Hendlbrustfilets in erhitztem Öl gut anbraten und warm stellen. Gemüse in dem verbliebenen Bratfett andünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

Schritt 3

Teigplatten einzeln nebeneinander legen, Hendlbrustfilets darauf setzen und mit dem Gemüse abdecken. Zuerst das untere Teigende über die Füllung klappen, die Seiten rechts und links darüber schlagen, anschließend die Ränder mit Eigelb bestreichen, zusammenrollen und in erhitztem Fett goldbraun backen.

Schritt 4

Nach Wunsch mit Kikkoman Sushi & Sashimi Sojasauce als Dip servieren.