

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### SHRIMP&GEMÜSE FRÜHLINGSROLLEN

#### Zutaten:

160 g	rohe Shrimps oder Garnelen, (ohne Kopf und Schale)
250 g	Rüebli/Möhren
3 Stk.	Frühlingszwiebeln
3 TI	gelbe oder rote Currypaste
300 g	Chinakohl
etwas	Salz
2 TI	Zitronensaft
60 g	Butter
9 Stk.	Blätter Filo-/Yufkateig oder Frühlingssrollenteig
125 ml	süsse Chilisaucе, (Flasche)

#### ZUBEREITUNG:

Garnelen in einem Sieb auftauen lassen, dann trocken tupfen.

Rüebli/Möhren grob würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, das Weisse und Hellgrüne grob würfeln.

Alles in einen Blitzhacker geben, fein pürieren. Currypaste kurz untermixen. Chinakohl putzen, den harten Strunk entfernen, Blätter in feine Streifen schneiden, unter die Garnelenmasse mischen, mit etwas Salz und Zitronensaft würzen.

Butter zerlassen, 3 Filoteigblätter (je nach Grösse können dies auch mehrere sein) dünn mit Butter bestreichen und übereinanderlegen. In 4 gleich grosse Stücke teilen. Je 1/12 der Garnelenmasse als Streifen auf die oberen Drittel der Stücke geben, dabei zu den Seiten einen 1 cm breiten Rand frei lassen. Teigseiten über die Füllung klappen und von den Oberseiten her fest aufrollen.

Den Ofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen.

Übrigen Teig mit Butter und Füllung zu 8 weitere Röllchen verarbeiten. Röllchen von aussen mit restlicher Butter bestreichen, auf ein Blech mit Backpapier legen. Im heissen Ofen auf der mittleren Schiene 15–17 Min. goldbraun backen. Mit Chilisaucе servieren.