



# Asia-Rollen mit Walnüssen



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 510 kcal / 2140 kJ  
Eiweiß: 11 g                      Fett: 32 g  
Kohlenhydrate: 44

**Zubereitungszeit:**  
ca. 50 Minuten

## Zubereitung:

1. Teig bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Glasnudeln in heißem Wasser ca. 5 Minuten einweichen. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Paprika putzen, waschen und in Würfel schneiden. Walnüsse grob hacken.
2. 2 Esslöffel Öl erhitzen. Hack ca. 6 Minuten anbraten. Nach 4 Minuten Zwiebeln, Paprika und Walnüsse dazugeben und mitbraten. Mit Chili-Soße und Salz würzen.
3. Glasnudeln in ein Sieb gießen, mit einer Schere klein schneiden und unter die Hack-Gemüse-Mischung heben. 16 Teigblätter portionsweise auf der Arbeitsplatte auslegen. Füllung auf die Mitte der Teigblätter verteilen. Die untere Ecke über die Füllung legen, die Seiten rechts und links nach innen über die Füllung schlagen und den Rest aufrollen.
4. Übriges Öl auf ca. 170 Grad erhitzen. Teigrollen portionsweise 3-4 Minuten knusprig ausbacken. Auf einer Platte anrichten und mit Petersilie garnieren. Dazu schmeckt Chili-Soße zum Dippen.

## Zutaten für 6 Portionen :

1 Packung (550 g) tiefgefrorener Frühlingsrollenteig aus dem Asia-Laden  
250 g Glasnudeln  
2 rote Zwiebeln  
1 grüne und 1 rote Paprikaschote  
150 g kalifornische Walnüsse  
1 l Öl  
300 g gemischtes Hackfleisch  
12 EL Chilisoße  
Petersilie zum Garnieren