

Österreichische Frühlingsrollen






EINKAUFSZETTEL

Grundzutaten (4 Personen):

-  400g Weißkraut
-  ½ Zwiebel
-  1TL Kümmel
-  ½ TL Salz
-  1 Prise Pfeffer
-  2 Pckg. Blätterteig
-  100g flüssige Butter
-  1 TL Öl

Verfeinerung:

-  geriebener Gouda
-  geriebene Karotten
-  Speckwürfel

ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebel fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Das Weißkraut in feine Streifen schneiden und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Die angebratenen Zwiebeln dazugeben und gut durch mischen.
2. Die Strudelteigblätter auseinanderfalten und in Rechtecke schneiden.
3. Teigstücke nun mit etwas Kraut, Karotten, Speckwürfeln und Käse befüllen. Die Seiten gut mit Butter bestreichen und zu einer Frühlingsrolle einrollen.
4. Die Frühlingsrollen auf ein Backblech mit Backpapier legen und für etwa 15 Minuten bei 180 Grad Celsius goldbraun backen.

