

Lumpia (Aus den Philippinen)

200g Weißkohl
2 große Karotten
1 Zwiebel
2TL Paprika edelsüß,
Pfeffer,
2TL Gemüsebrühe
1EL Sojasauce

und
in dünne Streifen schneiden
würfeln. Das Gemüse anbraten und mit

und
würzen

Ca. 1EL der Füllung in ein aufgetautes Blatt
Frühlingsrollenteig

einrollen. Die Lumpia dann
frittieren oder bei bei mittlerer Hitze
kurz anbraten

Ergibt: Ca. 25 Stück
Zubereitungszeit: Ca. 20min.
Frittierzeit: Ca. 5min.