

HERBST MESSE

15. - 19.
SEP. 2021
KLAGENFURT



Rezepte der Koch Lounge

powered by KIKA mit Marco Krainer

Freitag, 17.9.2021

Käsnudel- Frühlingsrollen

Rezept von Küchenchef Christian Tasotti (Hotel Prägant, Bad Kleinkirchheim)
(ca. 4 Personen)

Zutaten:

500 g gekochte, passierte, überkühlte Kartoffeln
500 g Bröseltopfen Kärntner Milch
Salz, Zucker, Knoblauch, Nudelminze, Kerbel

8 Blatt Frühlingsrollenteig (Asia Shop)
1 Ei zum Bestreichen
1 lt Pflanzenöl zum Ausbacken

Zubereitung

Die passierten Kartoffeln mit dem Bröseltopfen und den Gewürzen und Kräutern zu einer Käsnudel-Fülle verarbeiten.

Den Frühlingsrollenteig auflegen, mit Ei bestreichen, die Fülle gleichmäßig auf die 8 Teigblätter aufteilen, von den Ecken her einschlagen und zu Frühlingsrollen aufrollen.
Im 170°C heißen Pflanzenöl goldgelb ausbacken, evtl. mit Blattsalaten der Saison servieren.