

# Frühlingsröllchen mit Puten-Bällchen und süßsaurer Soße

## Für zwei Personen

300 g Schweinemett	250 g Putenfilet	200 g Glasnudeln
150 g chinesische Nudeln, Instant	3 Blätter Frühlingsrollenteig	1 Zwiebel
2 Karotten	200 g Sojabohnensprossen	2 Eier
1 EL Tomatenmark	1 EL Kartoffelstärke	50 g Mehl
2 EL Brandweinessig	2 EL ml Sojasoße	150 ml Bier
Chiliflocken, Pflanzenöl	Zucker, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Glasnudeln in heißem Wasser einlegen. Für die süßsaure Soße den Essig mit dem Zucker, den Chiliflocken und dem Tomatenmark einkochen lassen und bei Bedarf mit der Stärke binden. Aus dem Mehl, dem Eigelben und dem Bier einen Teig herstellen und mit Salz würzen. Das Putenfilet waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Anschließend in dem Teig wenden und in der Friteuse ausbacken. Zum Warmhalten in den Ofen geben. Die chinesischen Nudeln kurz in Salzwasser garkochen. Anschließend in die Friteuse geben und kross backen. Anschließend aus der Friteuse nehmen, abtropfen lassen und mit Salz und Sojasoße würzen. Zum Warmhalten in den Ofen geben. Die Karotten schälen und raspeln. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Das Schweinemett mit den Karotten und Zwiebeln vermengen und die Sojabohnensprossen zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Glasnudeln abtropfen und klein schneiden. Die äußeren Ränder der Teigblätter mit Eiklar bestreichen und die Hackmasse und die Glasnudeln hineingeben und zu Frühlingsrollen einrollen. Die Frühlingsrollen in die Friteuse geben und ausbacken. Die süßsaure Soße in ein kleines Schälchen geben. Die frittierten Nudeln zu einem kleinen Nest anrichten und auf einen Teller geben. Die Putenbällchen darauf geben. Die Frühlingsrollen daneben anrichten und mit der Soße servieren.

Regina Becker am 11. September 2012