

# BLUNZEN-FRÜHLINSROLLEN



**BIERTIPP:**  
Rieder UrEcht



## ZUTATEN

250 g Blunze  
1 EL Brösel  
Wasabi  
Frühlingsrollenteig  
Olivenöl  
Sweet-Chili-Sauce  
Kren  
Kresse  
6 Radieschen  
4 Frühlingszwiebeln  
1 rote Zwiebel  
1 TL Salz  
½ TL Zucker  
Essig nach Bedarf  
1 Ei um besteichen  
Öl zum anbraten

## ZUBEREITUNG

Die Blunze wird zuerst fein faschiert und mit Bröseln sowie einem Hauch Wasabi gut vermengt, danach mit etwas Sweet-Chili-Sauce abgeschmeckt. Aus dieser Masse kleine Würstchen formen, die sorgfältig in Frühlingsrollenteig eingeschlagen und goldbraun frittiert werden. Aus frischen Radieschen, roten Zwiebeln und Jungzwiebeln wird ein Salat zubereitet, der mit etwas Essig, Salz und Zucker abgeschmeckt wird.

Zum Servieren die knusprigen Blunze-Frühlingsrollen auf dem Salatbett anrichten und mit frischem Kren und Kresse garnieren.

**MAHLZEIT UND  
GUTES GELINGEN!**

**OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!**

