



# Pikante Frühlingsrollen



Menge	Zutaten	Zubereitung
½ ½ 1 EL 1 EL 100 g 2 EL ¼ TL ~	Zwiebel Paprika Champignons Kräuter Schinken Öl Salz Pfeffer	<p><i>Fülle:</i></p> <p>Zutaten waschen, putzen und sehr klein schneiden,</p> <p>in heißem kurz andünsten, mit und würzen und abkühlen lassen.</p>
1 Pack. 1 1	Blätterteig Eiklar Eigelb	<p>antauen lassen, zu Rechtecken auswellen mit die Ränder bestreichen, etwa 1 EL Fülle draufgeben, die Rollen schließen und leicht mit bestreichen.</p> <p>BT: 180 ° C Umluft BZ: 15 – 20 Minuten</p>