

Frühlingsrollen mit Putenfleisch und Gemüse

35–40 Min

Zubereitung

1 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Karotte mit einer Käsereibe reiben und den Kohl, die Paprika und die Zwiebel mit einer Mandoline oder einem Messer in dünne Scheiben schneiden. Das Gemüse in eine Schüssel geben, dann das Putenfleisch und die Gewürze hinzufügen und gut vermengen.

2 Die Filoteigblätter in 4 Stücke schneiden. Jedes Stück zu einer Raute formen und 1–2 Esslöffel Füllung nahe an einem Ende daraufgeben. Die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen, drei Seiten nach innen falten und fest aufrollen. Mit den restlichen Zutaten ebenso verfahren.

3 Die Rollen auf ein Backblech legen, mit etwas Öl bestreichen und mit Sesam bestreuen. In den Ofen schieben und 15–20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und mit einer Dip-Sauce nach Wahl servieren.

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

100 g	Paprika
100 g	Karotte
50 g	Zwiebel
150 g	Kohl
150 g	Putenfaschiertes
1 TL	Knoblauch granuliert
0.5 TL	Paprika geräuchert
1 EL	Soja Sauce
1 EL	Sesamöl
4	(Oder bis zu 6) Blätter Filoteig
1	Ei
	Sesamkörner, zum Bestreuen