KIKKOMAN

Frühlingsrollen mit Hähnchenbrust

Gesamtzeit **30 Min.** **30 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1661 kJ / 396 kcal

ZUTATEN

4 Portion(en)

4	Hähnchenbrustfilets
4 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2 EL	Sherry
2 EL	Walnussöl
1	rote Paprikaschote
100 g	Weißkohl
50 g	bean sprouts
2 EL	Sesamöl
	Salz
	Pfeffer
8	Blatt Frühlingsrollenteige
1	Eigelb
	Fett zum Ausbacken
Außerdem:	
	Kikkoman Sushi & Sashimi Sojasauce

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Vorbereitete Hähnchenbrustfilets halbieren und mit einer Marinade aus Sojasauce, Sherry und Walnussöl bestreichen.

Schritt 2

Gemüse vorbereiten, Paprikaschoten und Weißkohl in Streifen schneiden. Hähnchenbrustfilets in erhitztem Öl gut anbraten und warm stellen.

Schritt 3

Gemüse in dem verbliebenen Bratfett andünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

Schritt 4

Teigplatten einzeln nebeneinander legen, Hähnchenbrustfilets darauf setzen und mit dem Gemüse abdecken.

Schritt 5

Zuerst das untere Teigende über die Füllung klappen, die Seiten rechts und links darüber schlagen, anschließend die Ränder mit Eigelb bestreichen, zusammenrollen und in erhitztem Fett goldbraun backen.

Schritt 6

Nach Wunsch mit Sushi & Sashimi Sojasauce als

Dip servieren.