

Frühlingsrollenteig

Für ca. 4 Personen

250 g Weizen Mehl (405) 1/8 L Wasser Salz

Mehl mit einer Prise Salz würzen; warmes Wasser unterrühren und zu einem elastischen Teig kneten. Eventuell noch etwas Wasser hinzufügen.

Eventuell würze man den Teig in Abhängigkeit von der Füllung.

Den Teig zu einer Kugel formen, auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen, mit einem feuchten Tuch abdecken und 2 Stunden ruhen lassen.

Aus dem Teig eine 5 cm dicke Rolle formen, 2 - 3 cm dicke Scheiben schneiden und abdecken. Jede Scheibe mit der Nudelmaschine sehr dünn ausrollen. Dabei immer wieder leicht mit Mehl bestäuben.

Die entstandene Nudel-Platte in gleiche Rechtecke schneiden.

Am besten sogleich mit der vorbereiteten Füllung belegen. Die Frühlingsrollen diagonal mit eingeklappten Ecken fest aufwickeln. Die Nahtstelle mit Wasser oder angerührtem Stärkemehl bestreichen, leicht andrücken und frittieren.

NN am 20. August 2019