

Rezeptidee

Frühlingsrollen und Teigdreiecke mit Dips

Häpchen - 4 Personen

Vorbereitung: 15 Minuten | Zubereitung: 10 Minuten



Zutaten

- Frühlingsröllchen EPIC
- Teigdreiecke mit Gemüsefüllung und Curry EPIC
- 150 G Erdnussbutter
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Teelöffel Limettensaft
- Chiliflocken
- 1 Teelöffel brauner Zucker
- 2 Teelöffel Sojasauce
- Süß-saurer Dip gebrauchsfertig

Zubereitung

Für die Erdnusssoße, die Erdnussbutter, Knoblauch, Limettensaft, Chiliflocken, braunen Zucker und Sojasauce verrühren.

Füge etwas Wasser hinzu, wenn die Mischung etwas zu dickflüssig ist.

Die Frühlingsröllchen und die Teigdreiecke anbraten in Öl.

Mit der süß-saurer Soße und der Erdnusssoße servieren.



Frühlingsröllchen
Artikelcode = SPRRE

15G/St – 60 Stück
Schachtel 900G, 10
Einheiten pro Karton



**Teigdreiecke mit
Gemüsefüllung und Curry**
Artikelcode = TRIGE

15G/St – 60 Stück
Schachtel 900G, 10
Einheiten pro Karton