

Frühlingsrollen mit Pouletbrust

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

Nährwertangaben (pro Portion):

1661 kJ / 396 kcal

ZUTATEN

4 Portion(en)

4	Pouletbrustfilets
4 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2 EL	Sherry
2 EL	Walnussöl
1	rote Peperoni
1	gelbe Peperoni
1	grüne Peperoni
100 g	Weisskohl
50 g	Sojasprossen
2 EL	Sesamöl
	Salz
	Frisch gemahlener Pfeffer
8	Platten Frühlingsrollenteig
1	Eigelb
	Fett zum Ausbacken

Zusätzlich:

Kikkoman Sushi &
Sashimi Sojasauce

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Vorbereitete Pouletbrustfilets halbieren und mit einer Marinade aus Sojasauce, Sherry und Walnussöl bestreichen. Gemüse vorbereiten, Peperoni und Weisskohl in Streifen schneiden.

Schritt 2

Pouletfilets in erhitztem Öl gut anbraten und warm stellen. Gemüse in dem verbliebenen Bratfett andünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

Schritt 3

Teigplatten einzeln nebeneinander legen, Pouletbrustfilets darauf setzen und mit dem Gemüse abdecken. 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 4

Nach Wunsch mit [Kikkoman Sushi & Sashimi Sojasauce](#) als Dip servieren.