Frühlingsrolle mit Hähnchenfleisch und Paprika



Zutaten

4

- 4 Reisblätter
- 100 g zerpflücktes Hähnchenfleisch
- 50 g Mihoen-Nudeln
- 5 g Bresc Parrillada Aio e lemone
- 10 g Bresc Peperoni marinati (Marinierte Pfefferschoten)
- 12 Bresc Cherry tomatoes garlic parsley (Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie)
- 1/8 Gurke
- 12 Blättchen Koriander

Zubereitung

Die Mihoen kochen und kalt abspülen. Den Kabeljau mit Parrillada aio e limone, Pfeffer und Salz würzen. Das Hähnchenfleisch mit den Mihoen-Nudeln mischen. Reisblätter anfeuchten und auf ein Schneidebrett legen. Die Mihoen-Hühnermischung darauf legen, mit Peperoni-Marinadi anrichten und Korianderblätter darauf legen. Die Gurke in lange Streifen schneiden und auf die Reisblätter legen. 3 kleine Tomaten pro Frühlingsrolle hinzugeben und einrollen. Vor dem Servieren die Frühlingsrolle in der Mitte durchschneiden.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Marinierte Paprikastücke 1000g



Bresc Parrillada Aio e Lemone 450g



Bresc Süßsaure Kirschtomaten, Knoblauch, Zitronengras 1100g