

## Frühlingsrollen mit Hähnchenbrust

Zubereitungszeit **30 Minuten**

Kalorien pro Portion **400**



### Zutaten für 4 Personen

4 Hähnchenbrustfilets  
4 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
2 EL Sherry  
2 EL Walnussöl  
1 rote Paprikaschote  
100 g Weißkohl  
2 EL Sesamöl  
Salz  
Pfeffer  
8 Blatt Frühlingsrollenteige  
1 Eigelb  
Fett zum Ausbacken

1. Vorbereitete Hähnchenbrustfilets halbieren und mit einer Marinade aus Sojasauce, Sherry und Walnussöl bestreichen.
2. Gemüse vorbereiten, Paprikaschoten und Weißkohl in Streifen schneiden. Hähnchenbrustfilets in erhitztem Öl gut anbraten und warm stellen.
3. Gemüse in dem verbliebenen Bratfett andünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.
4. Teigplatten einzeln nebeneinander legen, Hähnchenbrustfilets darauf setzen und mit dem Gemüse abdecken.
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.
6. Nach Wunsch mit Sushi & Sashimi Sojasauce als Dip servieren.

**Guten Appetit!**