

## Knusprige Rühreirollen mit Käse und Sour-Cream-Dip

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Personen

7 Eier  
4 Frühlingsrollen-Teigblätter  
80 g Gouda (alternativ ein anderer würziger Käse)  
1 Esslöffel Sour Cream  
2 Esslöffel Butter  
2 Tomaten  
4 Frühlingszwiebeln  
Salz, Pfeffer  
Pflanzenöl (zum Frittieren)

Hier hat sich goldgelbes Rührei mit würzigem Käse in kleinen Teigtäschchen versteckt, die zusammen mit kühler Sour Cream einen kleinen, leckeren Snack ergeben.

- 1 -

Eier mit Salz und Pfeffer würzen und verquirlen. In einer Pfanne Butter bei mittlerer Stufe erhitzen. Eimasse hinzufügen und ca. 6-8 Minuten stocken lassen, dabei gelegentlich mit einem Pfannenwender umrühren.

- 2 -

1 Teigblättchen auf die Arbeitsfläche legen. Übrige Teigblättchen in ein leicht feuchtes Tuch schlagen, damit sie nicht austrocknen. In der Mitte des Teigblättchens ca. 2 EL Rührei verteilen, mit Käse bestreuen.

- 3 -

Ränder des Teigblättchens mit etwas Wasser bestreichen. Eine Ecke über die Füllung ziehen und unter den Eiern "feststecken". Seiten einschlagen. Rühreirolle fertig aufrollen, Teigenden erneut mit Wasser bestreichen und leicht andrücken. Restliche Füllung und Teigblättchen auf die gleiche Weise verarbeiten.

- 4 -

Rühreirollen in einem Topf mit reichlich Pflanzenöl etwa 1-2 Minuten frittieren. Alternativ im heißen Ofen bei 180 °C goldbraun backen.

- 5 -

Tomaten fein würfeln. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Mit Rühreirollen auf Tellern verteilen und mit je 1 EL Sour Cream garnieren.