



Vegane Käse-Rollen

Für 8 Rollen

Zutaten

8	Reispapier-Blätter
etwas	warmes Wasser
300g	Tiefkühl-Spinat
1 Pack	Veglette (200g)
1	Zwiebel
etwas	Pfeffer und Salz
etwas	Öl



Anweisung

1. Das Reispapier kurz in warmes Wasser legen, damit es beweglich wird. Auf einem nassen Küchentuch zwischenlagern. (Genau Beschreibung auch auf der Original-Verpackung.
2. Zwiebel fein hacken. 80g Veglette in Würfel schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln kurz andämpfen. Spinat hinzufügen. Ca. 8 Minuten gedeckt auf mittlerer Hitze kochen. Veglette hinzugeben und nochmals ca. 2 Minuten kochen. Mit Pfeffer und Salz würzen.
3. Je ca. 1 Esslöffel der Füllung auf das Reispapier geben und flachdrücken. Reispapier zuerst von der Seite falten. Danach von unten her aufrollen.
4. Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eine Auflaufform fetten oder mit Backpapier belegen. Die Rollen darin verteilen. Den restlichen Veglette über den Rollen verteilen. Für 10-15 Minuten in den Backofen geben.