



# Fresh Spring Roll



## Ingredients

Quantity	German	English	Thai
3 sht.	Fruehlingsrolle Nudel	Spring Roll Plate	แป้งปอเปี๊ยะ
30 g.	Huenchenbrust / Tofu	Chicken / tofu	ไก่ / เต้าหู้
10 g.	Pfeferminzeblaetter	Peper Mint	สาระแหน่
10 g.	Karotte	Carrot	แครอท
10 g.	Rotkohl	Purple cabbage	กะหล่ำม่วง
10 g.	Ananas	Pineapple	สับปะรด
10 g.	Koreander	Coriander Thai	ผักชีไทย
10 g.	Pertersilie	Parsley	ผักชีฝรั่ง
10 g.	Salatblaetter	Vegetable salad	ผักสลัดได้
5 mg.	Basilikum	Sweet basil	ใบโหระพา
20 g.	Tamarindesosse	Tamarind sauce	น้ำซอสมะขาม

Step	German	English
	<p>Alle Zutaten vorbereiten</p>	<p>prepare all ingrediances</p>
	<p>Die trockene Nudel im Wasser aufweichen, sorgfeling auf ein Brett legen.</p>	<p>put water on the plate and let the bean wrape soak in water, take it out carefully and put it on a cutting board.</p>
	<p>Die Enden Links und Rechts etwa 1 cm nach innen falten. Die Nudel mit Salat belegenn und dann alle anderen Zutaten auf die Laenge schoen verteilen.</p>	<p>When the wrape is sopft take it carefully out and fold the edges in by 1 cm left and right. Then put salade and then all oder ingrediances on it and start rolling it.</p>
	<p>Bitte beachten, dass Sie es satt rollen, nicht zu hart, dass die Nudel bricht und dann beim schnieden die Rolle/Inhalt nicht voneinander faellt.</p>	<p>Make sure when you roll, that it is nicely and tite so that it is not falling apart easely.</p>
	<p>Wenn die Rolle gerollt ist , sie in etwa 4 stueck von 4 cm schneiden</p>	<p>When you wrapped all, cut the spring roll in 4 pices, each about 4 cm</p>
	<p>anrichten und dekorieren</p>	<p>Put it on the decorated plate</p>