



*Heißluftfrittierte Frühlingsrollen mit Sweet Chili-Dip*



the Smart Oven™ Air Fryer  
mit Element iQ™-System


**Sage**®

# Heißluftfrittierte Frühlingsrollen mit Sweet Chili-Dip



the Smart Oven™ Air Fryer

 Vorbereitung: 1 Stunde / Kochdauer: 20 Minuten

 Für 8 Personen

## Für die Frühlingsrollen

2 Esslöffel Traubenkernöl; zusätzliches Öl zum Bestreichen der Frühlingsrollen

225 g gehacktes Schweinefleisch

1 Knoblauchzehe, gehackt

2 cm Ingwer, gerieben

115 g Weißkohl, zerkleinert

1 mittelgroße Karotte, zerkleinert

1 Frühlingszwiebel, dünn geschnitten

2 Teelöffel Sojasauce

1 Esslöffel Austernsauce

8 Teigblätter für Frühlingsrollen (215 mm x 215 mm)

2 Esslöffel Wasser

1 Esslöffel Maisstärke

## Für den Sweet Chili-Dip

120 ml Sweet Chili-Sauce

2 Teelöffel Limettensaft

2 Teelöffel frisch geriebener Ingwer

1 Teelöffel Sojasauce

- 1 Esslöffel Traubenkernöl in der Sauteuse bei hoher Temperatur erwärmen. Gehacktes Schweinefleisch hinzufügen und 3–4 Minuten unter ständigem Rühren zum Zerteilen der Klumpen anbraten, bis eine braune Farbe erreicht wird. In eine Schüssel umfüllen und beiseite stellen.
- Die Pfanne sauber wischen, das verbleibende Traubenkernöl hinzufügen und die Temperatureinstellung auf mittlere Hitze senken. Knoblauch und Ingwer hinzufügen und für 30 Sekunden anbraten.
- Weißkohl, Karotten und Frühlingszwiebel dazugeben. Unter regelmäßigem Rühren 3–5 Minuten lang kochen, bis das Gemüse weich ist.
- Schweinefleisch hinzufügen. Soja- und Austernsauce hinzufügen und gut umrühren.
- Mischung auf einem Backblech verteilen und im Kühlschrank vollkommen abkühlen lassen.
- Wasser und Maisstärke in einer kleinen Schüssel zu einer dicken Flüssigkeit vermischen.
- Teigblätter mit einem leicht angefeuchteten Geschirrtuch bis zur Verwendung vor dem Austrocknen bewahren.
- Ein Teigblatt auf ein sauberes Schneidbrett legen, sodass eine Ecke nach unten zeigt.
- 3 Esslöffel der Füllung etwas unterhalb der Mitte horizontal auf dem Teigblatt verteilen. Die nach unten ausgerichtete Ecke fest über die Füllung falten. Die Ecken rechts und links über die Füllung falten, sodass ein festes, sauber gefaltetes Paket entsteht.
- Etwas Maisstärkemischung entlang der oberen Ecke auf dem Teigblatt verteilen (das ist der Kleber, der die Frühlingsrolle zusammenhält) und die Frühlingsrolle fest zusammenrollen.
- Die zusammengerollte Frühlingsrolle auf einem Backblech oder Teller aufbewahren und mit Frischhaltefolie abdecken, bis alle Frühlingsrollen fertig gewickelt sind.
- Schritte wiederholen, bis die gesamte Füllung aufgebraucht ist.
- Ofen vorheizen. HEISSLUFTFRITTIEREN/230° C/ SUPERKONVEKTION/10 Minuten auswählen und Start-Taste drücken.
- Die Frühlingsrollen großzügig mit Traubenkernöl bestreichen und in gleichmäßigem Abstand auf dem Heißluft-Frittiergitter arrangieren, sodass sie einander nicht überlappen.
- Die Frühlingsrollen im vorgeheizten Ofen auf der HEISSLUFTFRITTIER-Position platzieren und herausbacken.
- Gitter aus dem Ofen entnehmen und Frühlingsrollen mithilfe einer Zange wenden. HEISSLUFTFRITTIEREN/230° C/ SUPERKONVEKTION/10 Minuten auswählen und Start-Taste drücken.
- Während die Frühlingsrollen herausgebacken werden: Zutaten für den Dip in einer kleinen Schüssel vermengen und gut umrühren.
- Sofort mit Dip servieren.