

Frühlingsrollen aus dem Airfryer - Rezept von NINJA®

Super knusprig und ordentlich gefüllt! Hast du schon mal Frühlingsrollen selbst gemacht? Mit diesem Rezept, einem NINJA® Airfryer und den richtigen Zutaten ist das gar nicht schwer. Und in nur 30 Minuten lassen sich frisch gebackene Frühlingsrollen genießen.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Portionen: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- 50 g dünne Glasnudeln
- 100 g Karotten
- 100 g Chinakohl
- 10 g Koriander
- 80 g Champignons
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 2 TL gemahlener Ingwer
- 2-3 EL dunkle Sojasauce
- 1 TL Sriracha Sauce
- 20 Blatt Frühlingsrollenteig
- 2-3 EL Wasser zum Bestreichen
- 2 EL Erdnussöl zum Bestreichen

Zubereitung

Schritt 1

Glasnudeln laut Packungsanleitung garen.

Schritt 2

Karotten und Chinakohl in feine Streifen schneiden. Koriander und Champignons fein hacken. Alle geschnittenen Zutaten mit Hackfleisch, gekochten Glasnudeln, gemahlenem Ingwer, Sojasauce und Sriracha gründlich vermengen.

Schritt 3

Je einen guten Esslöffel Füllung auf ein Teigblatt geben und von einer Spitze aus einrollen.

Schritt 4

Am Ende mit etwas Wasser den Teig befeuchten und verschließen. Den Vorgang solange wiederholen, bis die Füllung aufgebraucht ist.

Schritt 5

Die Rollen in die Heißluftfritteuse legen, mit etwas Erdnussöl bestreichen und mit der Funktion "Backen" bei 180 Grad für 15 Minuten goldbraun backen.

Schritt 6

Mit süß-saurer Sauce, Sesam und Koriander servieren. Guten Appetit!

So einfach geht Genuss!

Mit Heißluftfritteuse & Co. von NINJA® kocht es sich leichter



NINJA® SL400EU
Heißluftfritteuse 2 Ebenen
9,5L Volumen

€ 269,00



NINJA® OG701DE
Woodfire™ Outdoor-
Elektrogrill Smoker-
Funktion inkl.
Abdeckhaube

€ 279,99



NINJA® Multikocher
ON400 DE Speedi 10
Kochfunktionen 5,7L
Fassungsvermögen

€ 159,99



NINJA® Woodf
Outdoor-Ofen C
inkl. Pizzastein

€ 348,99

[Zum Sortiment](#)

Hervorragend