Jalapeño Popper Rolls

Bis 15 Min. *Einfach*

Zubereitung

1. Füllung vorbereiten: In einer großen Schüssel den weichen Ricotta, Emmentaler gerieben, Speck, Jalapeños und das Knoblauchpulver gründlich miteinander verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
2. Rollen: Zwei Reispapierblätter in lauwarmes Wasser tauchen und kurz einweichen lassen. Danch herausnehmen und auf ein Küchenbrett legen
   Jeweils ca. 2 gehäufte Esslöffel der Käsemischung in die Mitte des Teigblatts geben.
3. Falten: Die untere Ecke fest über die Füllung klappen. Danach die linke und rechte Ecke zur Mitte hin einschlagen. Das Ganze nun stramm nach oben aufrollen, sodass die Rolle komplett geschlossen ist und keine Füllung beim Frittieren auslaufen kann.
4. Frittieren: Heißluftfritteuse auf 200° erhitzen und Rollen gleichmäßig verteilen, sodass diese von allen Seiten knusprig werden. Falls nötig zuerst die erste Hälfte knusprig frittieren und dann die zweite Hälfte der Menge.
5. Währenddessen Mascarpone mit den Gewürzen vermengen und nach belieben abschmecken
6. Servieren: Heiß zusammen mit Mascarpone-Dressing servieren und mit Familie oder Freunden genießen

Zutaten

Zutaten

- 200 g GOLDSTEIG Ricotta oder Frischkäse als Alternative
- 120 g GOLDSTEIG Emmentaler, gerieben
- 100 g Bacon-Würfel, kross gebraten
- 4 große Jalapeño-Paprikaschoten, entkernt und fein gewürfelt oder in kleinen Scheiben
- 1 Teelöffel (TL) Knoblauchpulver
- 10 Reispapier (aus dem Asialaden, vorher auftauen lassen) oder alternativ Frühlingsrollenblätter
- Etwas Öl zum Frittieren im Airfryer
- GOLDSTEIG Mascarpone & Joghurt (Verhältnis 1: 2) mit etwas Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Petersilie, Dill, Salz und Pfeffer zum Dippen