



Buffalo Chicken Egg Rolls

Buffalo Chicken Egg Rolls

280 g Hähnchenbrustfilet (gekocht und zerkleinert)

225 g Frischkäse

60 ml Joghurt-Dressing mit Kräutern

110 g Cheddar (gerieben)

110 g Gouda oder Edamer (gerieben)

120 ml Frank's Red Hot Original Cayenne Pepper Sauce

40 g Baconwürfel

1 Teelöffel Knoblauchpulver

14 Stück(e) Lien Ying Reispapier

Dip:

120 g Naturjoghurt

2 Esslöffel Frank's Red Hot Buffalo Wings Sauce

1 Esslöffel Lien Ying Japan Style Mayo

1 Teelöffel Knoblauchpulver

0.5 Teelöffel McCormick Dillspitzen gerebelt

Nach Belieben Salz und Pfeffer

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 5 min

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 14 Stücke

Buffalo Chicken Egg Rolls

1.

Hähnchenfleisch, Frischkäse, Joghurt-Dressing, Cheddar, Gouda oder Edamer, Frank's RedHot Sauce, Baconwürfel und Knoblauchpulver in einer Schüssel gut vermengen.

Jedes Teigblatt einzeln mit Wasser befeuchten bis es weich ist und auf einem nassem Küchenhandtuch ausbreiten. Etwa 2 EL der Füllung mittig auf das Teigblatt geben. Den oberen Teil über die Füllung klappen, anschließend die Seiten einschlagen und das Teigblatt fest aufrollen. Mit den restlichen Teigblättern und der Füllung wiederholen.

Die Egg Rolls bei 175 °C etwa 3–5 Minuten frittieren, bis sie goldbraun und knusprig sind. Anschließend auf einem Kuchengitter oder mit Küchenpapier ausgelegten Teller abtropfen lassen.

Für den Dip Naturjoghurt, Frank's RedHot Buffalo Wings Hot Sauce, Mayonnaise, Knoblauchpulver und Dill verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zusammen mit den knusprigen Buffalo Chicken Egg Rolls servieren.