

Menü aus dem Deluxe Air Fryer

Zutaten:

1 Hähnchenbrustfilet
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 Zwiebel
Rapsöl
Geflügel-/oder Bratkartoffelgewürz oder
Paprikapulver
250g Rinderhack
1 Eigelb
1 EL Paniermehl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
5 Nürnberger Bratwürstchen
1 kleine Zucchini
5 kleine Kartoffeln
3 Schaschlikspieße



Zubereitung:

Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden und mit 1 EL Öl und 2 TL Geflügelgewürz würzen.

1 rote und gelbe Paprika in mundgerechte Stücke schneiden sowie 1 kleine Zwiebel in grobe Stücke teilen. Ebenfalls mit 1 EL Öl und Salz/Pfeffer marinieren.

Drillings in Spalten schneiden und mit 2 EL Öl und 1 TL Bratkartoffelgewürz marinieren.

Für die Frikadellen das Rinderhack mit Salz, Pfeffer, 1 EL Paniermehl und 1 Eigelb vermengen und mit dem mittleren Eisportionierer 8 Frikadellen formen.

Zucchini in dickere Scheiben schneiden und ebenfalls mit Öl und Gewürzen marinieren.

Hähnchenbrust und das Gemüse abwechselnd auf die Schaschlikspieße stecken.

2 Roste mit etwas Öl einpinseln und mit den Spießen, Wedges, Grillwürstchen (etwas einpieksen), Zucchini und den Hackbällchen bestücken.

Beide Bleche in den Air Fryer schieben. Einstellung 20 min. Airfry. Nach 10 min. die Tablettis tauschen, damit diese gleichmäßig backen.

Verwendete Produkte: Deluxe Air Fryer, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered**chef**
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN