

Hähnchenschnitzel Tomate-Mozzarella aus der Heißluftfritteuse



Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g Hähnchenschnitzel
- 4 Tomaten
- 200 g Mozzarella
- 8 TL [Basilikumpesto](#)
- Salz
- Pfeffer
- Basilikum (frisch als Deko)

Arbeitszeit: ca. 5 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Halbiere die Hähnchenschnitzel je nach Größe. Salze und pfeffer sie von beiden Seiten.
2. Schneide die Tomaten und den Mozzarella in Scheiben.
3. Gib auf jedes Hähnchenschnitzel einen Teelöffel Pesto. Lege eine Tomatenscheibe und eine Scheibe Mozzarella darauf.
4. Heize deinen Airfryer je nach Modell auf 200 Grad auf. Lege die Hähnchenschnitzel in den Garkorb und überbacke sie 10 Minuten. Serviere sie mit frischem Basilikum.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

