

Bratkartoffeln in der Heißluftfritteuse

Zutaten für 2 Portionen

- 600 g Kartoffeln
- 50 g Kochschinken
- 1 Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 35 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln, schneide sie in mundgerechte Stücke und spüle sie anschließend mit kaltem Wasser ab. Tupfe sie mit Küchenpapier etwas trocken.
2. Gib die Kartoffelwürfel in eine Schüssel. Füge Öl, Pfeffer, Salz und Paprikapulver hinzu. Verrühre alles miteinander.
3. Schneide die Zwiebeln in dünne Scheiben.
4. Heize die Heißluftfritteuse für 5 Minuten auf 170 Grad vor.
5. Gib die Kartoffeln in den Korb deiner Fritteuse.
6. Backe die Kartoffeln zunächst für 15 Minuten bei 170 Grad.
7. Rühre die Kartoffeln anschließend um und gib die Zwiebeln und den Schinken hinzu.
8. Backe die Kartoffeln für weitere 10 Minuten bei 170 Grad.

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

