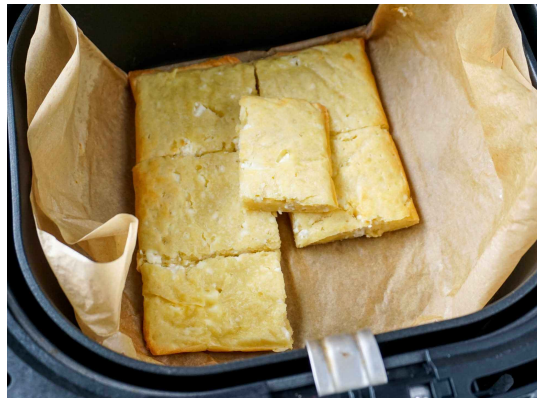


Fetabrot aus der Heißluftfritteuse

Zutaten für 2 Portionen

- 200 g Feta
- 1 Ei
- 60 g Weizenmehl
- 3 EL Wasser
- 2 TL gehackte Kräuter (TK-Mischung oder Kräuter der Provence)



Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 25 Minuten

Zubereitung:

1. Brösel den Feta in eine Schüssel. Gib Ei, Mehl, Wasser und Kräuter dazu und verknete alles gut.
2. Breite ein Blatt Backpapier aus und gib den Teig in die Mitte. Streiche ihn breit und falte das Papier als Viereck zusammen. Lege es mit der verschlossenen Seite nach unten in den Garkorb deiner Heißluftfritteuse.
3. Backe das Fetabrot 20 Minuten bei 190 Grad auf der *Airfry* Stufe.

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

