# Gefüllte Paprika aus der Heißluftfritteuse

## Zutaten für 2 Portionen

- 1 Paprika
- 100 g Feta
- 50 g geriebener Käse
- 1 Ei
- 1 Lauchzwiebel
- ½ TL Chiliflocken
- 1 EL Petersilie (gehackt)

| | |
|---|---|
| **Arbeitszeit:** | ca. 10 Minuten |
| **Kochzeit/Backzeit:** | ca. 20 Minuten |
| **Gesamtzeit aktiv:** | ca. 30 Minuten |

## Zubereitung:

1. Wasche die Paprika, halbiere sie und entferne das Kerngehäuse. Schneide die Lauchzwiebel in Ringe.

2. Krümel den Feta in eine kleine Schüssel. Mische ihn mit dem Ei, dem geriebenen Käse, den Lauchzwiebel-Ringen, Chiliflocken und Petersilie.

3. Verteile die Füllung auf die Paprikaschoten. Lege sie in den Korb deines Airfryers.

4. Backe die gefüllten Paprikaschoten für 20 Minuten bei 160 Grad.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.