

Spargel in der Heißluftfritteuse mit Parmesan

Zutaten für 2 Portionen grüner Spargel mit Parmesan aus der Heißluftfritteuse

- 250 g grüner Spargel
- 50 g geriebener Parmesan
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 12 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 22 Minuten

Zubereitung - grüner Spargel in der Heißluftfritteuse:

1. Spüle den Spargel ab. Schneide die holzigen Enden ab.
2. Verrühre das Olivenöl mit dem Paprikapulver, dem geriebenen Parmesan, Salz und Pfeffer in einer Schüssel.
3. Wälze den Spargel in der Marinade. Lege die Stangen anschließend in den Korb deines Airfryers. Gieße die restliche Parmesan-Marinade darüber.
4. Backe den Spargel bei 180 Grad für 12 Minuten im Airfryer.

Die genaue Garzeit kann sich bei verschiedenen Geräten unterscheiden und hängt auch von der Dicke deiner Spargelstangen ab. Wir haben das Spargelrezept im [Philips Airfryer Essential XL*](#) und in meiner [Cosori Heißluftfritteuse](#) getestet.

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

