

Hähnchenbrust in der Heißluftfritteuse

Zutaten für 3 Stück

- 600 g Hähnchenbrust

Für die Marinade:

- 3 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Paprikapulver
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer



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

Zubereitung:

1. Verrühre das Olivenöl mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer. Presse den Knoblauch dazu. Reibe die Hähnchenfilets in einer Schüssel mit der Marinade ein und stelle sie abgedeckt für 1 Stunde in den Kühlschrank. Wenn du es ganz eilig hast, kannst du sie auch direkt verwenden.
2. Lege die Hähnchenbrustfilets in den Garkorb deines Airfryers. Backe sie bei 190 Grad. Die Dauer richtet sich nach der Dicke und kann zwischen 12 Minuten (kleine Hähnchenbrust, Gewicht ca. 150 g) und 20 Minuten (große Hähnchenbrust, ca. 200 g) betragen). Wende sie dabei nach der Hälfte der Backzeit.

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

