Kartoffelecken aus der Heißluftfritteuse – so knusprig

Zutaten für 3 Portionen

Für die Kartoffelecken

- 1 kg Kartoffeln (ideal sind Drillinge)
- 1 TL Salz
- 2 EL Olivenöl

Für einen schnellen Kräuterdip

- 3 EL Naturjoghurt
- 2 EL Creme Fraiche
- ½ TL Salz
- 1 TL gehackte Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch oder Dill)

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 40 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Kartoffeln, trocke sie ab und schneide sie in Spalten.

2. Gib die Kartoffelspalten in eine Schüssel und mische sie mit Öl und Salz.

3. Gib die Kartoffelspalten in den Korb deiner Heißluftfritteuse. Backe sie 30-40 Minuten bei 180 Grad auf der *Airfry* Stufe goldbraun. Schüttel den Korb dabei nach der Hälfte der Zeit.

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