

Kartoffelecken aus der Heißluftfritteuse

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, trockne sie ab und schneide sie in Spalten.
2. Gib die Kartoffelspalten in eine Schüssel und mische sie mit Öl und Salz.
3. Heize die Heißluftfritteuse auf 180 Grad vor.
4. Gib die Kartoffelspalten in den Korb deiner Heißluftfritteuse.
5. Backe sie für 30-40 Minuten goldbraun. Schüttel den Korb dabei nach der Hälfte der Zeit.

Im Airfryer von Pampered Chef gibst du die Kartoffel-Wedges in in den Drehkorb und backst sie bei Airfry 200 Grad für 20 Minuten mit der Rotate-Funktion.



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