

## Kürbis mit Feta aus der Heißluftfritteuse: so einfach, so gut

### Zutaten für 3 Portionen

- 1 kg Hokkaido-Kürbis
- 2 EL Olivenöl
- 200 g Feta
- 2 Knoblauchzehen
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 10 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 20 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 30 Minuten

### Zubereitung:

1. Wasche den Kürbis, entferne die Kerne und schneide ihn in Würfel. Schäle den Knoblauch und schneide ihn in Scheiben. Würfel den Feta.
2. Verrühre alle Zutaten in einer Schüssel.
3. Gib die Feta-Kürbis-Mischung in den Korb deines Airfryers. Backe sie für ca. 20-22 Minuten bei 180 Grad auf der Airfry-Stufe.

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

