

Lachs aus der Heißluftfritteuse



Zutaten für 2 Portionen:

- 2 Lachsfilet

Für die Marinade:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL [Dill](#) (gehackt)
- ½ Zitrone
- 1 EL Ahornsirup
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Arbeitszeit: ca. 5 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 18 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 23 Minuten

Ruhezeit: 10 Minuten

Zubereitung:

1. Tupfe den Lachs trocken.
2. Presse die Knoblauchzehe in eine Schüssel und füge alle restlichen Zutaten für die Marinade hinzu. Vermische alles miteinander und pinsel den Lachs damit ein. Lass die Marinade dann für 10 Minuten einziehen.

3. Lege die Lachsfilets in den Korb deines Airfryers. Backe den Fisch für 18 Minuten bei 160 Grad.

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

