

## 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



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 5 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 18 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 23 Minuten
<b>Ruhezeit:</b>	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://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

