

Parmesankartoffeln aus der Heißluftfritteuse

Zutaten für 3 Portionen:

- 650 g Kartoffeln (kleine *Drillinge* sind ideal)
- 50 g Parmesan (gerieben)
- 2 EL Olivenöl
- ½ TL Salz
- Pfeffer



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Kartoffeln gründlich ab. Schneide sie in Viertel und spüle sie erneut mit kaltem Wasser ab. Tupfe sie auf einem Küchentuch trocken. Heize deine Heißluftfritteuse für 5 Minuten auf 170 Grad vor.
2. Gib die Kartoffelspalten in eine Schüssel und verrühre sie mit dem Olivenöl, geriebenem Parmesan, Salz und etwas Pfeffer.
3. Gib die Parmesankartoffeln in den Korb deines Airfryers.
4. Backe sie 10 Minuten bei 170 Grad.
5. Rühre sie um oder schüttel sie durch und backe sie weitere 15 Minuten bei 180 Grad.

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

