

SPIRALKARTOFFELN AUS DER HEIßLUFTFRITTEUSE

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



30 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Stück

- 4 Kartoffeln (vorwiegend festkochend, je ca. 130 g)
- 4 Schaschlikstäbchen
- 4 EL Olivenöl
- 2 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Salz



Zubereitung:

1. Wasche die Kartoffeln gründlich ab. Stecke sie der Länge nach auf einen Schaschlikspieß. Schneide die Kartoffeln mit einem kleinen Messer spiralförmig ein. Ziehe die Kartoffelscheiben vorsichtig auseinander, sodass kleine Lücken entstehen.
2. Mische das Öl mit den Gewürzen und streiche die Kartoffeln komplett damit ein. Lege die Spieße in den Korb deines Airfryers und backe sie 20 Minuten bei 180 Grad. Je nach Dicke der Kartoffelscheiben kann sich die Backzeit geringfügig verändern.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöber in unserem **Shop**.

