Rezepte, die begeistern. Einfach. Kreativ. Lecker.

KNUSPRIGES AIRFRYER-SANDWICH

ZUBEREITUNG

1. Das Geheimnis der Kruste (Buttern)

Für zwei Sandwiches vier Scheiben Toastbrot vorbereiten. Das Geheimnis für eine perfekt knusprige und goldbraune Oberfläche liegt darin, das Brot von beiden Seiten zu buttern. Zunächst die Innenseiten ganz normal wie gewohnt bestreichen.

2. Belegen und Würzen

Zwei der Toastscheiben ordentlich mit dem gewählten Käse (z. B. Gouda) belegen. Wichtig: Den Käse nicht zu weit überlappen lassen, damit er beim Schmelzen nicht unkontrolliert aus dem Toast läuft. Nach Wunsch ein wenig Knoblauchsalz oder Gewürze direkt auf den Käse streuen.

3. Das Sandwich zusammensetzen

Die zweite Toastscheibe nun so auflegen, dass die gebutterte Seite nach außen (oben) zeigt. Dadurch wird das Sandwich im Airfryer extrem kross und trocknet nicht aus.

4. Die geschmolzenen Tomaten vorbereiten

Das Einlegegitter aus dem Korb des Airfryers herausnehmen, sodass eine geschlossene Wanne entsteht. Die ganzen Kirschtomaten hineingeben (gerne mit Strunk für die Optik beim Servieren). Die Tomaten großzügig mit feinem Basilikumöl (oder Olivenöl) beträufeln und mit Knoblauchsalz würzen,

sodass sie später in einem köstlichen Sud schwimmen. Wer mag, gibt noch frische Knoblauchscheiben hinzu.

5. Das Garen im Airfryer

Die Sandwiches und die Tomaten parallel in den Airfryer geben. Die Tomaten vertragen eine Nuance länger: Den Airfryer auf 180°C einstellen. Die Sandwiches benötigen ca. 7 Minuten, die Tomaten ca. 9 Minuten. Nutzen Sie falls vorhanden die Synchronisations-Funktion (Sync) Ihres Geräts, damit alles zeitgleich fertig wird.

6. Anrichten und Genießen

Sobald das Toast goldbraun-knusprig ist und die Tomaten wunderbar saftig aufgeplatzt sind, alles vorsichtig herausnehmen. Das Sandwich zusammen mit den geschmolzenen Tomaten und dem aromatischen Gewürz-Öl-Sud auf einem Teller anrichten und sofort heiß genießen.

DANIELAS PROFI-TIPPS:

Fixier-Tipp: Durch die starke Luftzirkulation im Heißluft-Modus (Airfry) kann die obere Toastscheibe leicht verrutschen oder abheben. Stecken Sie einfach einen Holz-Zahnstocher als Fixierung durch das Sandwich. Alternativ können Sie das Gerät auf die Funktion „Backen“ (Bake) stellen, um den Luftstrom zu reduzieren. Grundregel: „Käse geht immer und kann nie zu viel sein – bitte in jedes Kochbuch schreiben!“