Rezepte, die begeistern. Einfach. Kreativ. Lecker.

Mediterranes Zitronenhähnchen

Zutaten

*200 – 400 g Kartoffeln (z.B. Drillinge oder normale Kartoffeln)
*1/2 bis 1 Zucchini
*1 Paprikaschote
*Gusto-Menge Hähnchenbrust (z.B. Minutensteaks oder Hähnchenbrustfilet)
*1 Bio-Zitrone (in Scheiben)
*Einige Zweige frischer Rosmarin
*1 EL Gutes Olivenöl (alternativ Butteröl) Nach Geschmack:
*Gewürzmischung auf Paprikabasis (z.B. Potato Pow)
*Meersalz & frisch gemahlener
*Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1: Kartoffeln vorbereiten

Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. (Falls Drillinge verwendet werden, entfällt das Schälen). Die geschnittenen Kartoffeln für einige Zeit in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen. Dadurch entweicht die überschüssige Stärke, was die Kartoffeln im Airfryer später besonders knusprig macht.

Schritt 2: Gemüse schneiden & marinieren

Die Zucchini und die Paprika putzen und ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden. Die Kartoffeln gründlich abgießen, gut abtropfen lassen und zusammen mit dem restlichen Gemüse in eine Schüssel geben. Einen guten Esslöffel Olivenöl (oder Butteröl) sowie die Paprika-Gewürzmischung, Salz und Pfeffer hinzufügen. Alles gut vermengen, bis das Gemüse gleichmäßig benetzt ist.

Schritt 3: Gemüse in den Airfryer geben

Die gewürzte Gemüse-Kartoffel-Mischung in die untere (bzw. größere) Schublade der Heißluftfritteuse füllen. Wichtig: Die Schublade nicht randvoll machen, damit die Luft gut zirkulieren kann und alles gleichmäßig bräunt.