

Hähnchen ohne Knochen aus der Heißluft-Fritteuse

500 g Hähnchenbrustfilet 2 EL Olivenöl 1 TL Paprikapulver
1 TL Knoblauchpulver 1 TL Zwiebelpulver Salz, Pfeffer

Hähnchenbrustfilet in gleichmäßige Stücke schneiden.

Olivenöl, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen.

Die Hähnchenstücke in die Gewürzmischung geben und gut vermengen.

Die Hähnchenstücke in die Heißluftfritteuse legen.

Die Heißluftfritteuse auf 200°C vorheizen.

Die Hähnchenstücke 15-20 Minuten garen, bis sie goldbraun sind.

Die Garzeit kann je nach Dicke der Hähnchenstücke variieren.

Christina Jones am 25. August 2025