

Hähnchen-Schenkel aus der Heißluft-Fritteuse

Für 2 Portionen

2 Hähnchenschenkel 2 EL Olivenöl 1/2 TL Salz
1 TL Paprikapulver Pfeffer

Olivenöl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver in einer Schüssel mischen und die Hähnchenschenkel von allen Seiten damit einpinseln.

Hähnchenschenkel in den Frittierkorb geben und bei 200 Grad 20-25 Minuten garen, bis die Haut schön knusprig ist.

Christina Jones am 25. August 2025