

Bratkartoffeln aus der Heißluft-Fritteuse

Für 2 Portionen

500 g festk. Kartoffeln	1 $\frac{1}{2}$ EL Öl	1 TL Paprikapulver
Salz, Pfeffer	Zwiebelwürfel	frische Kräuter

Kartoffeln gründlich waschen, schälen und in gleichmäßige Scheiben oder Würfel schneiden. Anschließend mit Küchenpapier gut trocken tupfen.

Kartoffeln in einer Schüssel mit Öl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen, bis alles gleichmäßig überzogen ist.

Kartoffeln locker in den Korb der Heißluftfritteuse geben. Bei 190°C etwa 18-20 Minuten garen und zwischendurch einmal kräftig durchschütteln, damit sie gleichmäßig bräunen.

Sofort servieren. Optional mit frischen Kräutern oder Zwiebelwürfeln verfeinern.

In analoger Weise lassen sich Kartoffelspalten zubereiten.

NN am 09. März 2026