Gemüse aus der Heißluft-Fritteuse

Für 2 Portionen

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	1 Zucchini
150 g Pilze	2 rote Zwiebeln	1 TL Olivenöl
Kräuter der Provence	Knoblauchpulver	Salz, Pfeffer

Gemüse und Pilze waschen, putzen und in Scheiben oder Viertel schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden.
Olivenöl und Gewürze in einer großen Schüssel vermischen, das Gemüse zugeben und mit dem Öl vermengen. Gemüse in den Fritteusenkorb geben, dabei darauf achten, dass das Gemüse nicht zu sehr übereinander liegt. Ggf. in 2 Portionen zubereiten.
Bei 200 °C etwa 10 Minuten backen. Gemüse zwischendurch wenden.

NN am 23. September 2026