

Garnelen aus der Heißluft-Fritteuse

Für 2 Portionen:

300 g Garnelen 2 EL Olivenöl 1 TL Knoblauchpulver
1 TL Paprikapulver 1 Zitrone, Saft Salz, Pfeffer
Petersilie

In einer Schüssel Olivenöl, Knoblauchpulver, Paprikapulver, Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen; die vorbereiteten Garnelen hinzufügen und die Mischung 10 Minuten ziehen lassen.

Die Heißluft-Fritteuse auf 200°C vorheizen. Den Schüssel-Inhalt in den Korb der Fritteuse geben, die Garnelen etwa 8-10 Minuten garen, bis sie goldbraun sind.

Sobald die Garnelen fertig sind, vorsichtig aus der Fritteuse nehmen, mit gehackter Petersilie bestreuen.

NN am 06. April 2026