

Schinken-Käse-Taschen aus der Heißluft-Fritteuse

Für 4 Portionen:

4 Weizen-Tortillas	4 Sch. Kochschinken	120 g gerieb. Käse
1 EL Frischkäse	1 TL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Heißluft-Fritteuse auf 180 °C vorheizen.

Tortilla mit Frischkäse bestreichen, Schinken und Käse darauflegen, zusammenklappen, Ränder anfeuchten und mit Gabel festdrücken.

Mit Öl bestreichen und 5-7 Min. frittieren, nach 3 Min. wenden.

Auf Gitter abkühlen lassen und servieren.

Für extra Crunch-Temperatur in den letzten 60 Sek. auf 190°C erhöhen.

Ideal zum Einfrieren bei 170 °C aufbacken.

NN am 20. Februar 2026