

KNÖDELTALER AUS DER HEIßLUFTFRITTEUSE

5 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



15 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Stück

- 350 g Kloßteig
- 100 g Creme Fraiche
- 40 g geräucherte Schinkenwürfel
- 2 TL Schnittlauch
- 40 g geriebener Käse



Zubereitung:

1. Teile den Kloßteig in 4 Portionen und forme aus jeder eine kleine flache Pizza.
2. Bestreiche die Kloßteig-Taler mit der Creme Fraiche und belege sie dann mit den Schinkenwürfeln, Schnittlauch und Streukäse.
3. Lege etwas Backpapier in den Garkorb deiner Heißluftfritteuse und darauf die belegten Knödeltaler. Backe sie 10 Minuten bei 180 Grad auf der Airfry Stufe.
4. Serviere die Knödeltaler aus der Heißluftfritteuse mit einer Salatbeilage. Sie bleiben recht weich, sind also kein Fingerfood, sondern werden mit Messer und Gabel gegessen.

Nährwerte pro Portion: 222 kcal | KH 21 g | E 7 g | F 12 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem **Shop**.

