Spiralkartoffeln aus der Heißluftfritteuse

10 Min		30 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Stück

- 4 Kartoffeln (vorwiegend festkochend, je ca. 130 g)
- 4 Schaschlikstäbchen
- 4 EL Olivenöl
- 2 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Salz

Zubereitung:

1. Wasche die Kartoffeln gründlich ab. Stecke sie der Länge nach auf einen Schaschlikspieß. Schneide die Kartoffeln mit einem kleinen Messer spiralförmig ein. Ziehe die Kartoffelscheiben vorsichtig auseinander, sodass kleine Lücken entstehen.
2. Mische das Öl mit den Gewürzen und streiche die Kartoffeln komplett damit ein. Lege die Spieße in den Korb deines Airfryers und backe sie 20 Minuten bei 180 Grad. Je nach Dicke der Kartoffelscheiben kann sich die Backzeit geringfügig verändern.

Nährwerte pro Portion: 250 kcal | KH 25 g | E 2,6 g | F 15 g