

Hähnchenschenkel in der Heißluftfritteuse

Zutaten für 3 Portionen:

- 3 Hähnchenschenkel
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 TL Paprikapulver
- Pfeffer



Arbeitszeit:

ca. 5 Minuten

Kochzeit/Backzeit:

ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv:

ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Mische das Olivenöl mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver.
2. Pinsel die Hähnchenschenkel rundum mit der Würzmischung ein.
3. Heize deine Heißluftfritteuse auf 200 Grad auf.
4. Lege die gewürzten Hähnchenschenkel in den Frittierkorb und gare sie für 30 Minuten. Prüfe, ob dir die Haut dann knusprig genug ist. Bei besonders großen Keulen musst du die Garzeit eventuell um 5-10 Minuten verlängern.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

