

# Bratkartoffeln aus der Heißluftfritteuse

Mit dem schmackhaften Rezept für die knusprigen Bratkartoffeln aus der Heißluftfritteuse kann man viel Fett einsparen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

|        |                               |
|--------|-------------------------------|
| 800 g  | Kartoffeln (festkochend)      |
| 2 EL   | Pflanzenöl                    |
| 2 Stk. | <a href="#">Knoblauchzehe</a> |
|        | <a href="#">Salz</a>          |

## Zubereitung

1. Für die **Bratkartoffeln aus der Heißluftfritteuse** beginne damit, die Kartoffeln zu schälen und in Scheiben zu schneiden. Lege sie in für zirka eine halbe Stunde in eine Schüssel mit Wasser und tupfe sie danach mit Küchenpapier trocken. Schäle den Knoblauch und presse ihn in eine Schüssel. Gib Speiseöl hinzu und vermische es mit den Kartoffelscheiben. Lasse alles für 15 Minuten ziehen.
2. Fülle den Inhalt der Schüssel in den Garkorb der Heißluftfritteuse. Schiebe den Korb in das Gerät und backe die Bratkartoffeln bei 180 Grad für etwa 20 Minuten, je nachdem wie knusprig die Kartoffel sein sollten. Schüttele den Korb zur Hälfte der Zeit gut durch, um sicherzustellen, dass die Kartoffeln gleichmäßig gebräunt werden. Richte die Bratkartoffeln auf Teller an und salze sie nach Belieben.

**Unsere Empfehlung**  
Heißluftfritteuse 3,5 L  
Airfryer XL



[hier bestellen](#)



## Tipp

Die Bratkartoffeln aus der Heißluftfritteuse noch zusätzlich mit aromatischen Kräutern wie Thymian, Rosmarin, Petersilie oder Oregano verfeinern.