

Feta aus der Heißluftfritteuse

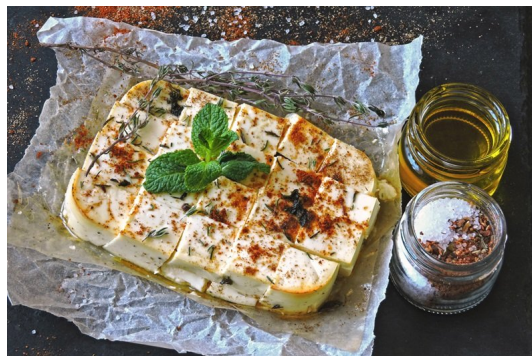
Der Feta aus der Heißluftfritteuse ist das ideale Rezept, wenn es schnell, einfach und schmackhaft sein soll. In nur 15 Minuten zauberst du eine aromatische, mediterrane Speise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

200 g	Feta
	Pfeffer
1 Prise	Chiliflocken (mittelscharf)
1 TL	Honig
1 Spritzer	Zitronensaft
0.5 EL	Olivenöl extra vergine

Zubereitung

1. Für den **Feta aus der Heißluftfritteuse** den Garkorb der Heißluftfritteuse mit Backpapier auslegen, damit nichts kleben bleibt. Den Feta hineinlegen. Den Feta mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen, mit Honig beträufeln, anschließend Chiliflocken, Thymian und Spritzer Zitronensaft darüber geben. Zum Schluss alles mit einem Schuss Olivenöl veredeln.
2. Die Heißluftfritteuse auf 180 °C einstellen und den Feta 12–15 Minuten backen, bis er goldbraun ist und leicht zu schmelzen beginnt. Je nach Modell kann die Garzeit leicht variieren – zwischendurch einfach prüfen. Den warmen, aromatischen Feta direkt aus dem Airfryer servieren – ideal zu Fladenbrot oder frischem Tomaten-Salat.

Unsere Empfehlung

Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL



[hier bestellen](#)



Tipp

Einige Cocktail-Tomaten, Oliven und Zwiebeln mit in die Heißluftfritteuse geben und den gebackenen Feta damit verfeinern!