Fischstäbchen aus der Heißluftfritteuse

Die knusprigen Fischstäbchen aus der Heißluftfritteuse gelingen ganz einfach und schnell. Das köstliche Fisch-Gericht ist bei Groß und Klein sehr beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

15 Stk.	Fischstäbchen (ca. 450 g TK)

Zubereitung

1. Die knusprigen **Fischstäbchen aus der Heißluftfritteuse** sind in wenigen Minuten zubereitet. Die TK-Fischstäbchen nebeneinander in den Frittierkorb der Heißluftfritteuse geben, nicht stapeln. Bei 200 °C zirka 12-15 Minuten knusprig, goldbraun frittieren. Nach zirka 6 Minuten einmal wenden. Die Fischstäbchen von der Heißluftfritteuse nehmen und sofort heiß servieren. Wer keine fertig panierten TK-Fischstäbchen verwenden möchte, findet hier ein Rezept zum Selbermachen.

Unsere Empfehlung
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L Airfryer XL
hier bestellen

Tipp

Für eine noch knusprigere Variante, die Fischstäbchen mit etwas Öl bepinseln.