

# Fleischbällchen aus der Heißluftfritteuse

Die Fleischbällchen aus der Heißluftfritteuse mit Pommes serviert sind ein köstliches Mittagessen. Aber auch kalt schmecken sie zur Jause oder als Snack.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 12 min

**Gesamtzeit:** 27 min



## Zutaten

|         |                                                     |
|---------|-----------------------------------------------------|
| 500 g   | <a href="#">Faschiertes</a> (gemischt, Hackfleisch) |
| 1 Stk.  | <a href="#">Zwiebel</a> (kleine)                    |
| 1 Stk.  | <a href="#">Ei</a>                                  |
| 2 EL    | Semmelbrösel (oder Paniermehl)                      |
| 1 EL    | Petersilie gehackt                                  |
| 1 TL    | <a href="#">Senf</a>                                |
| 1 Prise | Majoran (getrocknet)                                |
| 0.5 TL  | <a href="#">Salz</a>                                |
|         | <a href="#">Pfeffer</a> (aus der Mühle)             |

## Zubereitung

1. Für die **Fleischbällchen aus der Heißluftfritteuse** die Zwiebel schälen und klein zerhacken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und ebenfalls fein hacken. Jetzt das Faschierte mit Zwiebeln, Semmelbröseln, Ei, Senf, Petersilie, Majoran, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Gut vermengen und mit den Händen Fleischbällchen formen.
2. In den Frittierkorb geben und bei 200 °C zirka 10-12 Minuten frittieren. Die Fleischbällchen zur Hälfte der Garzeit einmal wenden.

### Unsere Empfehlung

Philips Heißluftfritteuse 6,2 L  
Airfryer XL



[hier bestellen](#)



## Tipp

Den Frittierkorb nicht zu sehr mit den Fleischbällchen vollpacken, je nach Größe der Fritteuse besser in zwei Durchgänge zubereiten.