Garnelen aus der Heißluftfritteuse

Die köstlichen Garnelen aus der Heißluftfritteuse werden zuerst mariniert und danach in wenigen Minuten im Airfryer gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

250 g	Garnelen (küchenfertig)
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl extra vergine
0.5 Stk.	Zitronen
1 Prise	Salz
2 Zweige	frische Petersilie

Zubereitung

1. Für die **Garnelen aus der Heißluftfritteuse** das Olivenöl mit dem frisch gepressten Zitronensaft vermengen. Die Knoblauchzehen schälen und dazu pressen mit Salz würzen. Die küchenfertigen Garnelen in die Marinade geben und gut vermengen. In den Kühlschrank stellen und für zirka 60 Minuten marinieren.

2. Jetzt die Heißluftfritteuse auf 180 °C vorheizen. Die marinierten Garnelen in den Garkorb legen und zirka 10 Minuten in der Heißluftfritteuse frittieren. Die fertigen Garnelen anrichten und mit der frisch gehackten Petersilie bestreuen.

Tipp