Gnocchi aus der Heißluftfritteuse

Die knusprigen, frittierten Gnocchi aus der Heißluftfritteuse sind eine raffinierte Rezept-Idee und rasch zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

400 g	Gnocchi (aus dem Kühlregal)
2 EL	Pflanzenöl
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Um köstliche **Gnocchi aus der Heißluftfritteuse** zuzubereiten, die Gnocchi in eine Schüssel geben. Mit Salz würzen, das Öl zugeben und vermengen. In den Frittierkorb der Heißluftfritteuse geben und bei 180 °C zirka 13-15 Minuten goldgelb backen. Zwischendurch mehrmals schütteln damit die Gnocchi rundum gleichmäßig frittiert werden.

Tipp

Die Gnocchi aus der Heißluftfritteuse noch zusätzlich mit klein gehackten Kräutern deiner Wahl, Knoblauchgranulat oder geriebenen Parmesan verfeinern.