

# Hähnchengeschnetzeltes in der Heißluftfritteuse

Hähnchengeschnetzeltes in der Heißluftfritteuse ist ein schmackhaftes Gericht. Zartes Hühnerfleisch und cremige Sauce sorgen für vollen Geschmack – ohne Anbraten in der Pfanne.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

500 g	Hähnchenbrust
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a> (kleine)
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
150 g	Frischkäse
100 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
50 ml	Wasser
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
Nach Belieben	frische Petersilie

## Zubereitung

- Um **Hähnchengeschnetzeltes in der Heißluftfritteuse** zu kochen, die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Hähnchenbrust in mundgerechte Streifen schneiden und direkt in den Garbehälter der Heißluftfritteuse geben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver großzügig würzen und mit den Zwiebeln und Knoblauch vermengen.
- Schlagobers, [Frischkäse](#) und etwas Wasser in einer Schüssel glatt rühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend gleichmäßig unter das gewürzte Hähnchen mischen.
- Das Hähnchengeschnetzelte bei 180 °C für etwa 20 Minuten in der Heißluftfritteuse garen. Zwischendurch einmal umrühren, damit alles gleichmäßig durchgart und die Sauce schön cremig bleibt. Das Geschnetzelte in Schalen anrichten und nach Belieben mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

**Unsere Empfehlung**

Philips Heißluftfritteuse 6,2 L  
Airfryer XL



[hier bestellen](#)



**Tipp**

Zum Hähnchengeschnetzeltem passen Reis, Nudeln oder frisches Baguette. Auch ein grüner Salat ergänzt das Gericht perfekt.