# Halloumi Käsesticks aus der Heißluftfritteuse

Die knusprigen Halloumi-Käsesticks aus der Heißluftfritteuse sind ein köstlicher Snack für zwischendurch.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 250 g | Halloumi (Grillkäse) |
| | Salz und Pfeffer |
| 25 g | Mehl |
| 2 Stk. | Eier |
| 1 EL | Sojasauce |
| 70 g | Semmelbrösel (Paniermehl) |
| | Ölspray |

## Zubereitung

1. Für die **Halloumi Käsesticks aus der Heißluftfritteuse** den Käse in zirka 2 cm breite Sticks schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Eier mit der Sojasauce verquirlen, in weiteren Schalen Mehl und Semmelbröseln bereitstellen. Die Halloumi-Sticks nacheinander in Mehl, Ei und Bröseln wälzen.

3. Jetzt die Käsesticks in den Garkorb legen, etwas mit Ölspray besprühen und bei 200 °C für 12-15 Minuten in der Heißluftfritteuse knusprig backen. Die Halloumi-Käsesticks zwischendurch 1-2 mal wenden.

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




## Tipp

Die Halloumi-Käsesticks aus der Heißluftfritteuse schmecken zum Beispiel mit Ketchup, BBQ Grillsauce oder mit einem aromatischen Kräuter-Dip.