

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.