

# Kohlsprossen aus dem Airfryer

Die Kohlsprossen aus dem Airfryer sind eine wunderbare Beilage zu vielen Speisen. Mit Parmesan bestreut schmeckt das geröstete Gemüse auch als Hauptspeise.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

|       |                                         |
|-------|-----------------------------------------|
| 600 g | <a href="#">Kohlsprossen</a>            |
| 1 EL  | Olivenöl extra vergine                  |
|       | <a href="#">Salz</a>                    |
|       | <a href="#">Pfeffer</a> (aus der Mühle) |

## Zubereitung

1. Für einfache Kohlsprossen aus dem Airfryer die Kohlsprossen waschen, putzen und der Länge nach halbieren. In eine Schüssel geben, Olivenöl zugeben und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, gut vermengen.
2. In den Frittierkorb vom Airfryer geben und auf eine Schicht verteilen. Die Kohlsprossen bei 190 °C zirka 15 Minuten frittieren. Dazwischen den Frittierkorb 1-2 schütteln.

## Tipp