Kürbis aus der Heißluftfritteuse

Der gebackene Kürbis aus der Heißluftfritteuse bringt Abwechslung in deinen Speiseplan.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

500 g	Kürbisse (z.b. Hokkaido)
1 TL	Knoblauchpulver (oder Knoblauchzehe)
0.5 TL	Salz
	Pfeffer
2 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Für den **Kürbis aus der Heißluftfritteuse** das Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten oder Stücke schneiden. In eine große Schüssel geben. Das Olivenöl zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen.

2. Den Airfryer auf 180 °C vorheizen und den Kürbis für zirka 12 Minuten backen. Zwischendurch 1-2 mal durchschütteln. Die Temperatur auf 210 °C erhöhen und den Kürbis in der Heißluftfritteuse zirka weitere 3 Minuten bis zur gewünschten Bräune backen.

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



Tipp

Den Kürbis aus der Heißluftfritteuse noch zusätzlich im Currypulver oder Paprikapulver würzen.