

Schupfnudel Carbonara aus der Heißluftfritteuse

Die Schupfnudel Carbonara aus der Heißluftfritteuse ist das perfekte Feierabendgericht. Ein Airfryer-Rezept im Nu gebacken, mit viel Röstaromen und vollem Geschmack!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

250 g	Schupfnudeln (fertige aus dem Kühlregal)
75 g	Frischkäse
1 EL	Schlagobers
1 Stk.	Eidotter
100 dag	Speckwürfel (oder Kochschinken)
2 EL	Parmesan (o.a. geriebener Käse)
	Salz und Pfeffer
1 Handvoll	frische Petersilie (fein gehackt)

Zubereitung

1. Für die **Schupfnudel Carbonara aus der Heißluftfritteuse** den Garkorb mit Backpapier auslegen.
2. In einer Schüssel Speckwürfel, Frischkäse, Schlagobers, Eidotter und frisch [geriebenen Parmesan](#) miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schupfnudeln zur Carbonara-Creme geben und alles gründlich vermengen, sodass jede Nudel gut überzogen ist.
3. Die Mischung in den vorbereiteten Airfryer-Korb füllen und bei 180 °C für etwa 15 Minuten garen. Während der Garzeit die Schupfnudeln ein- bis zweimal umrühren, damit sie gleichmäßig bräunen und schön cremig bleiben. Vor dem Servieren die Schupfnudel

Carbonara nach Belieben mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und sofort genießen.

Unsere Empfehlung

Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL



[hier bestellen](#)



Tipp

Für extra Röstaromen kannst du die letzten 2 Minuten die Temperatur auf 190 °C erhöhen oder etwas zusätzlichen Parmesan über die Schupfnudeln streuen.