

# 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	<a href="#">Schupfnudeln</a> (fertige aus dem Kühlregal)
75 g	Frischkäse
1 EL	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Stk.	Eidotter
100 dag	Speckwürfel (oder Kochschinken)
2 EL	<a href="#">Parmesan</a> (o.a. geriebener Käse)
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
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.