Air-Fryer Hähnchenbrust mit Kartoffeln

Zubereitungszeit: 5 min

Kochzeit: 25 min

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Portionen

Air-Fryer Hähnchenbrust mit Kartoffeln

Air-Fryer Hähnchenbrust mit Kartoffeln

2 Teelöffel McCormick Paprika edelsüß gemahlen

1 Teelöffel McCormick Knoblauch granuliert

1 Teelöffel McCormick Zwiebel granuliert

1 Teelöffel McCormick Oregano gerebelt

1 Teelöffel Salz

1 Teelöffel McCormick Pfeffer schwarz gemahlen

2 Esslöffel Rinatura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

350 g Kartoffeln

450 g Hähnchenbrustfilet

Air-Fryer Hähnchenbrust mit Kartoffeln

1.

1. Paprikapulver, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Oregano, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel vermischen. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben, mit 1 TL Öl beträufeln und mit 3 TL der Gewürzmischung bestreuen. Alles gut vermengen. Anschließend in einer einzelnen Schicht in den Korb der Heißluftfritteuse geben.

2. Kartoffeln bei 190 °C für 5 Minuten in der Heißluftfritteuse garen. Den Korb anschließend kräftig schütteln, und die Kartoffeln an den äußeren Rand des Korbes schieben.
3. Währenddessen die Hähnchenbrustfilets mit Küchenpapier trocken tupfen und mit dem restlichen Öl und übrigen Gewürzen würzen.
4. Das Hähnchen in die Mitte des Air-Fryers zu den Kartoffeln legen. Weitere 12–16 Minutengaren, bis das Hähnchen vollständig gar ist. Das Hähnchen in Scheiben schneiden und mit den Kartoffeln servieren.