



"Banging" Air Fryer Hähnchenbrust

"Banging" Air Fryer Hähnchenbrust

300 g Hähnchenbrust, in Stücke

2 Teelöffel McCormick Air-Fry Hähnchen Mix

Ölspray

Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

"Banging" Air Fryer Hähnchenbrust

1.

Gib das Hähnchen in eine Schüssel, streue dein Gewürze darüber und mische alles gut, um das Fleisch gleichmäßig zu überdecken.

Gib das Hähnchen in den Air Fryer und besprühe es mit Öl.

Bei 200 Grad 10-12 min. frittieren, bis das Hähnchen durch ist. Nach 5 min. einmal wenden.

Tipps:

Geht auch mit Wings, Hähnchenkeulen oder Hähnchenschenkeln.

Passe deine Garzeit ggf. an die Angaben deines Air Fryer
Herstellers an.