



ALL IN ONE - Air Fryer Gericht

Schwierigkeitsgrad



Ca. 4-6
Portionen



70 Minuten inkl.
Kochzeit

Zutaten:

Ebene 1 :

750-1000 g	Gemischtes Hackfleisch
1	Ei
2 EL	Paniermehl
1 EL	Tomatenmark
1 EL	Senf
1 EL	Majoran
	Salz, Pfeffer, Paprika

Ebene 2 :

500 g	Kartoffeln
2 EL	Olivenöl
1 EL	Brathähnchen Gewürz

Ebene 3 :

500 g	Gemüse wie Paprika, Pilze, Zucchini, Zwiebeln, Karotten, etc.
1 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Hackfleisch mit allen weiteren Zutaten vermengen und zu 12-15 Frikadellen formen, auf ein Gitter legen.

Die Kartoffeln in Würfel schneiden (ca 2 x 2 cm) und mit dem Öl und Gewürz vermischen, auf dem zweiten Gitter verteilen.

Das Gemüse je nach Geschmack auf Julienne Streifen Stufe 1 oder 2 mit der Mandoline schneiden, mit Öl und Gewürzen mischen und auf dem Auffangblech oder einem modularen Blech verteilen und auf den Boden des Air Fryers stellen.

Kartoffeln und Frikadellen darüber in den Air Fryer schieben und bei Programm Air Fry 35 Minuten garen.

In der Hälfte der Zeit die beiden oberen Bleche einmal tauschen.

Alle zusammen servieren.