



Bacon Kartoffeln aus dem Air Fyer

Deluxe Air Fyer

Das brauchst du dafür:

- 15 Drillingskartoffeln
- 2 P. Speckstreifen
- 2 EL Omas Butteröl
- 1 TL Tango Argentino oder Knobi Genuss Salz

So wird's gemacht:

- Die Speckscheiben um die Kartoffeln wickeln. (Je nach Größe reicht auch die halbe Speckscheibe)
- Je drei Kartoffeln auf einen Spieß aufspießen und in die Vorrichtung hängen.
- Öl mit Tango Argentino vermengen und mit einem Silikonpinsel die Kartoffeln einstreichen.
- Die Deluxe Air Fyer Spieße in die Vorrichtung des Air Fryers hängen.
- Einstellung : Rotisserie – 200°C für 45 Min.
- Kartoffelspieße aus der Vorrichtung nehmen und die Bacon Kartoffeln genießen.

Dazu passt auch perfekt eine selbstgemachte Kräuterbutter – Suppenliebe schmeckt richtig gut in Butter angerührt..