

Baked Potatoes im Air-Fryer



Zutaten für 2-3 Personen:

4 mittelgroße oder 6 etwas kleinere Kartoffeln

1-2 EL Olivenöl

1/2 TL Brezensalz

1. Kartoffeln gründlich waschen, am besten bürsten. Mit Küchentüchern trocknen. In eine Schüssel geben, mit Olivenöl und Brezensalz sowie Pfeffer aus der Mühle überziehen.

2. In einer Schicht in den Frittierkorb des Air-Fryers einschichten, die Kartoffeln sollten auch nicht zu eng liegen.

3. 40 min bei 200° garen, dann umdrehen und weitere 10-15 min garen. Heiß servieren, am Tisch Teelöffel bereitstellen. (Man teilt die Kartoffeln und löffelt sie aus, wenn man die Schale nicht mitisst)

Hinweise:

Wir haben diese Zubereitungsart im Instant-Pot mit Air-Fryer Funktion erprobt - mit guten Ergebnissen bei mittelgroßen und auch etwas kleineren Kartoffeln. Das Ergebnis hängt selbstverständlich auch von der Kartoffelsorte ab.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Beilagen, Kartoffeln, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter Stand 24.02.2023