

Schaschlik aus dem Airfryer



Zutaten für 4 Personen

- 400 gr. Hähnchenbrust
- Schaschlikgewürz
- 2 Paprika
- 300 gr. Bauchspeck
- 2 Zwiebeln
- 1/2 Flasche Schaschlik Gewürzketchup

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und vierteln
2. Paprika waschen, entkernen und klein schneiden
3. Bauchspeck in Scheiben schneiden
4. Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden
5. Hähnchen in eine Schüssel geben und mit Schaschlik-Gewürz würzen
6. Speck und Zwiebeln in den Airfryer geben
7. Bei 180 °C ca. 5 Minuten anbraten (leicht kross werden lassen)
8. Paprika und gewürztes Hähnchen hinzufügen
9. Schaschlik-Soße oder Gewürzketchup dazugeben
10. Alles gut vermengen
11. Bei 180 °C ca. 15 Minuten garen
12. Zwischendurch mehrmals umrühren
13. Abschmecken und servieren