

🌿 schnell, einfach & lecker! ♥

Hüttenkäse-Semmeln AUS DEM AIRFRYER

PROTEINREICH • SAFTIG • KNUSPRIG

ZUTATEN

für 5 Semmeln

- 250 g Hüttenkäse
- 2 Eier (Größe M)
- 200 g Dinkelmehl Typ 630
- 1 Päckchen Backpulver (16 g)
- 1 TL Salz
- Optional: 1 TL Brotgewürz oder italienische Kräuter

KÖRNERMIX ZUM BESTREUEN

(z. B. Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne oder Sesam) 🌿

TIPP ☀️

Besonders lecker mit etwas Kräuterquark oder als Beilage zu Suppen und Salaten! 🌿

ZUBEREITUNG

- 1 Hüttenkäse und Eier in einer Schüssel verrühren.
- 2 Mehl, Backpulver und Salz hinzufügen und zu einem leicht klebrigen Teig vermengen.
- 3 Mit leicht angefeuchteten Händen 5 Semmeln formen.
- 4 Die Oberfläche mit etwas Wasser bepinseln und mit Körnern bestreuen.
- 5 Den Airfryer auf 180 °C vorheizen.
- 6 Die Semmeln in den Korb legen und 15–18 Minuten goldbraun backen.
- 7 Vor dem Anschneiden etwa 10 Minuten auskühlen lassen.



Gnocchi-Auflauf AUS DEM AIRFRYER

CREMIG • HERZHAFT • KÄSIG

ZUTATEN

- 1 Packung Gnocchi
- 300 ml passierte Tomaten
- 100 ml Sahne
- 2 EL Ajvar
- 200 g Cherrytomaten
- 100 g veganer Bacon
- Geriebener Käse nach Belieben,
- Salz
- Pfeffer
- Italienische Kräuter
- Paprikapulver

ZUBEREITUNG

- 1 Passierte Tomaten, Sahne, Ajvar und die Gewürze in einer Schüssel verrühren.
- 2 Die Gnocchi in eine geeignete Airfryer-Form geben.
- 3 Cherrytomaten halbieren und darüber verteilen.
- 4 Den veganen Bacon hinzufügen.
- 5 Die vorbereitete Soße über die Gnocchi gießen.
- 6 Mit reichlich geriebenem Käse bestreuen.
- 7 Bei 175 °C für etwa 15–20 Minuten im Airfryer backen, bis der Käse goldbraun ist.
- 8 Vor dem Servieren nochmals abschmecken.

TIPP ☀️

Mit frischem Basilikum toppen und mit einem grünen Salat genießen! 🌿



PERFEKT FÜR DIE GANZE FAMILIE! 🌿

