

Halloumi aus der Heißluftfritteuse

Zutaten für 2 Portionen

- 225 g Halloumi-Käse
- 50 g Pankomehl (oder Semmelbrösel)
- 1 EL Sesam
- 2 EL Weizenmehl
- 2 Eier

zum Besprühen:

- Olivenöl



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 14 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 24 Minuten

Zubereitung:

1. Mische die Sesamkerne mit dem Pankomehl.
2. Schlage die Eier in eine Schüssel und verquirle sie miteinander.
3. Schneide den Halloumi in Würfel.
4. Wende die Würfel als erstes in Mehl, dann in Ei und abschließend in der Pankomischung.
5. Lege die Halloumi-Würfel in den Korb deines Airfryers. Besprühe sie mit Olivenöl. Backe sie bei 190 Grad für 14 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

