

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.