

## Knödeltaler aus der Heißluftfritteuse, ganz kinderleicht

### Zutaten für 4 Stück

- 350 g Kloßteig
- 100 g Creme Fraiche
- 40 g geräucherte Schinkenwürfel
- 2 TL Schnittlauch
- 40 g geriebener Käse



**Arbeitszeit:**

ca. 5 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:**

ca. 10 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:**

ca. 15 Minuten

### Zubereitung:

1. Teile den Kloßteig in 4 Portionen und forme aus jeder eine kleine flache Pizza.
2. Bestreiche die Kloßteig-Taler mit der Creme Fraiche und belege sie dann mit den Schinkenwürfeln, Schnittlauch und Streukäse.
3. Lege etwas Backpapier in den Garkorb deiner Heißluftfritteuse und darauf die belegten Knödeltaler. Backe sie 10 Minuten bei 180 Grad auf der *Airfry* Stufe.
4. Serviere die Knödeltaler aus der Heißluftfritteuse mit einer Salatbeilage. Sie bleiben recht weich, sind also kein Fingerfood, sondern werden mit Messer und Gabel gegessen.

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

