

Süßkartoffel aus der Heißluftfritteuse

Zutaten für 2 Portionen

- 2 Süßkartoffeln (Gewicht jeweils ca. 450 g)
- 1 EL Olivenöl

Zum Servieren:

- 100 g griechischer Joghurt
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- Chiliflocken (nach Belieben)



Arbeitszeit:

ca. 5 Minuten

Kochzeit/Backzeit:

ca. 40 Minuten

Gesamtzeit aktiv:

ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Süßkartoffeln. Stich sie mit einer Gabel mehrfach ein. Reibe sie mit Olivenöl ein. Lege sie in den Korb deines Airfryers.
2. Backe die Süßkartoffeln 40-45 Minuten bei 180 Grad auf der *Airfry* Stufe. Teste mit einem Stäbchen, ob sie weich sind. Verlängere die Backzeit, wenn nötig.
3. Schneide die warmen Kartoffeln ein und ziehe sie etwas auseinander. Würze sie mit Salz. Serviere sie mit Joghurt, Petersilie und nach Belieben mit etwas Chili für die Großen.

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

