



AIR FRYER KEBAP



ZUTATEN:

400 g	Rinderhackfleisch
2	Knoblauchzehen
1/4	Paprika
1/2	rote Zwiebel
etwas	Salz
etwas	Kebap Gewürz
1 EL	frische Petersilie
50 g	Aioli

ZUBEREITUNG:

Für dieses Kebap-Rezept vermengst du zunächst 400 g Rinderhackfleisch, 2 fein gehackte Knoblauchzehen, 1/4 gewürfelte Paprika, 1/2 gewürfelte rote Zwiebel, etwas Salz, etwas Kebap-Gewürz und 1 EL frische Petersilie in einer Schüssel gründlich miteinander.

Lege anschließend den Airfryer mit Backpapier aus, gib die Hackfleischmasse hinein und besprühe sie mit etwas Ölspray. Nutze einen Teigschaber, um die Masse längs in etwa 2 cm breiten Abständen leicht einzudrücken.

Gare das Ganze dann bei 180 Grad für 30 Minuten im Airfryer. Serviere das fertige Kebap anschließend direkt mit Fladenbrot und Aioli.

