



KNUSPERSTULLE



ZUTATEN:

4	Scheiben Bacon
200 g	Frischkäse
80 g	Cheddar
60 g	Röstzwiebel
2	Scheiben Brot
1 TL	Schnittlauch
1 EL	Black Garlic Gewürz

ZUBEREITUNG:

Zuerst den Bacon im Ninja Airfryer bei 240 °C im Air-Fry-Modus etwa 6–10 Minuten richtig schön kross rösten. Anschließend herausnehmen, kurz abkühlen lassen und klein schneiden.

Den toskanischen Frischkäse mit dem Black Garlic Gewürz, Cheddar, Röstzwiebeln, fein geschnittenem Schnittlauch und dem knusprigen Bacon zu einer deftigen Masse vermengen. Zwei schöne dicke Scheiben vom frischen Schwarzbrot abschneiden und die Masse großzügig darauf verteilen.

Anschließend kommen die belegten Brote bei 180 °C für etwa 10 Minuten im Air-Fry-Modus in den Ninja Airfryer.

Währenddessen die Bratpaprika klein schneiden.

Sobald das Brot knusprig und der Käse schön geschmolzen ist, die Stullen herausnehmen, mit der frischen Bratpaprika toppen und direkt servieren.

