

REZEPTE FÜR DEN AIRFRYER

Panierte Koteletts aus dem Airfryer



Du brauchst für 2 Personen:

- 2 Stielkoteletts
- Pfeffer
- Salz
- 1 verquirltes Ei
- Mehl
- Semmelbrösel
- etwas Öl

1. Die Koteletts waschen, trocknen und würzen
2. Zuerst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in Semmelbröseln wälzen
3. Mit etwas Öl besprühen
4. Koteletts je nach Dicke ca. 15 Min. bei 180° im Airfryer garen!