

Schweinefilet aus dem Deluxe Air Fryer

Zubereitung

Das Schweinefilet trocken tupfen und die evtl. noch vorhandene Haut und überschüssiges Fett entfernen.

Mit den Gewürzen würzen und auf ein leicht geöltes Gitter vom Deluxe Air Fryer legen.

Die Rosmarinzweige an das Fleisch legen.

Gitter mittig in den Deluxe Air Fryer schieben und für ca. 14-16 Min./AirFry (je nach Wunsch des Garpunktes und Dicke des Filets) garen.

Vor dem Aufschneiden noch für 3 Minuten ruhen lassen.

Dazu passen Rosmarinkartoffeln und ein frischer, knackiger Salat.



Eva-Maria Möhrle
selbstständige Beraterin

www.evasgenusswelt.de

info@evasgenusswelt.de

Zutaten

1 Schweinefilet
Fritten Frieda (Edelschmaus®)
Regenbogenpfeffer
(Edelschmaus®)
1-2 Rosmarinzweige