

Fluffiges Spiegelei aus dem Air Fryer

Zubereitung

Die Gusseisernen Pfännchen leer in den Deluxe Air Fryer stellen und **10 Minuten/AirFry** vorheizen.

In dieser Zeit die Eier trennen. Das Eiweiß mit den Gewürzen aufschlagen.

Die heißen Pfännchen mit den Mini Packs an! aus dem Air Fryer nehmen und auf ein Kuchengitter stellen.

1 TL Butter in jedes Pfännchen geben und schmelzen lassen. Jeweils die Hälfte der Eiweiße in die Pfännchen geben und mit je 1 TL Parmesan bestreuen.

Beiden Pfännchen zurück in den Air Fryer stellen und für **2 Minuten/AirFry** garen (nach der Hälfte Bleche tauschen).

Nun jeweils die Eigelbe auf das gegarte Eiweiß geben und nochmal **1-2 Minuten/AirFry** garen.



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Eva-Maria Möhrle
selbstständige Beraterin

www.evasgenusswelt.de

info@evasgenusswelt.de

Zutaten

4 Eier

Gewürze von Edelschmaus®:

Knobi Genuss Salz

Regenbogenpfeffer

2 TL Butter für die Pfännchen

2 TL Parmesan