



Benötigte Zutaten

Für die Käsesticks

400 g **Premium Original Almkönig geräuchert gemischt mit Premium Gouda oder Original Almkönig**

150 g Mehl

4 Eier

200 g Semmelbrösel

etwas Olivenöl

Für die Zucchinischnitzel (glutenfrei)

4 Zucchini (mittelgroß)

100 g Mehl

1 TL Salz

1 TL Pfeffer

4 Eier

220 g Kartoffel-Chips
Meersalz (alternativ
Semmelbrösel)

etwas Olivenöl

Airfryer Käsesticks und Zucchinischnitzel

Ein sommerliches Rezept für die Heißluftfritteuse, das leicht, würzig und überraschend raffiniert ist – genau das braucht man an lauen Abenden, wenn die Sonne langsam untergeht und die Terrasse zum Lieblingsplatz wird. Zucchinischnitzel und gebackene Käsesticks auf frischem Sommersalat mit Sauerrahmdip kommen da wie gerufen. Wir verraten euch das Rezept und was sich unter der knusprigen Panier versteckt.

Anleitung

Für die Käsesticks

1. Den Käse in fingerdicke Streifen schneiden und diese im Mehl wenden. Die Eier verquirlen ebenfalls darin wenden.
2. Anschließend die Streifen mit Semmelbröseln panieren.
3. Mit etwas Olivenöl beträufeln und im Airfryer sehr heiß oder alternativ im vorgeheizten Backofen bei 200°C für rund 20 Minuten backen.

Für die Zucchinischnitzel

4. Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Mehl mit Salz und Pfeffer würzen und die Zucchinischeiben darin wenden.
5. Die Eier verquirlen und die Zucchinischeiben ebenfalls darin wenden.
6. Anschließend die Scheiben mit zerbröselten Chips panieren.
7. Mit etwas Olivenöl beträufeln und im Airfryer oder alternativ im



Für den Sauerrahmdip

250 g **Premium Sauerrahm**

1 TL Zitronenzeste

2 TL Zitronensaft

Salz, Pfeffer

1 Bund frische Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Dill)

vorgeheizten Backofen bei 200°C für rund 20 Minuten backen.

Für den Sauerrahmdip

8. Die Kräuter fein hacken und alle Zutaten miteinander glattrühren.

9. Die gebackenen Käsesticks und Zucchinischeiben auf einem bunten Sommersalat mit Kräuterdip servieren.



Ein Rezept von cookingcatrin.at