

# Ganzes Guggeli aus dem Airfryer



## Zutaten

- Guggeli ca. 1'000g mariniert oder Natur (kaufe dies nur bei Migros)
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- ½ Löffel Honig
- 2 TL Paprikapulver edelsüss
- Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

1. Guggeli 30-45 Min. vor dem 'airfryen' aus dem Kühler nehmen.
2. Marinade bei Guggeli Natur: 4 EL Olivenöl (Native), 1 TL Salz (Alpensalz), 2 TL Paprikapulver Edelsüss, ½ TL Honig und ein paar Drehungen Pfeffer aus der Mühle gut vermischen. Guggeli rundherum gut einschmieren – 2-mal.
3. Guggeli in den Rechten Korb legen und oben nochmals kurz mit der restlichen Marinade einstreichen, falls Natur.
4. Airfryer auf 160° einstellen und das Guggeli 50-55 Minuten 'airfryen'.

**Tip:** Ich bin da faul und kaufe meistens ein mariniertes Guggeli in der Migros ein!