

# Poulet Schlegel aus dem Airfryer



## Zutaten

- Poulet Schlegel gross 200 (Migros oder Lidl)
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 TL Salz
- 1 TL Paprikapulver edelsüss
- Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

1. Poulet Schlegel 30 Min. vor dem 'airfryen' aus dem Kühler nehmen.
2. Marinade: 2 EL Olivenöl (Native), ½ TL Salz (Alpensalz), 1 TL Paprikapulver Edelsüss und ein paar Drehungen Pfeffer aus der Mühle gut vermischen. Poulet Schlegel oben einstreichen und nach 15 Min. drehen und unten auch!
3. Poulet Schlegel in den Linken Korb geben und oben nochmals kurz mit der restlichen Marinade einstreichen.
4. Airfryer auf 200° einstellen und die Poulet Schlegel 20-25 Minuten 'airfryen'.

**Tipp:** ich wende die Schlegel nach der halben zeit und 5 Minuten vor Schluss nochmals!