



Russell Hobbs Rapid AirFryer

Heißluftfritteuse 9l

Model 27681-56

Baguette Variante 1



Temperatur	180° C	Garzeit	10 min
Menge	1 Baguette	Öl/Fett	nein
Grillgitter	ja	Wenden	nein
Vorheizen	ja	Kerntemperatur	---

TIPP

Ein Knoblauchbaguette (175 g) vorbehandelt aus dem Kühlfach eines Supermarktes längs –nur- zur Hälfte hin einschneiden und 5 Minuten garen. Backpapier wird empfohlen. Baguette aus dem Airfryer nehmen und mit folgenden Zutaten belegen:

- 6 Scheiben Salami halbiert auf der einen Seite
- 2 Scheiben Kochschinken zerpfückt auf der anderen Seite
- 50 g Reibekäse in der Mitte

Jetzt nochmal für 5 Minuten im Airfryer garen, fertig.



Russell Hobbs Rapid AirFryer

Heißluftfritteuse 9l

Model 27681-56

Baguette Variante 2



Temperatur	180° C	Garzeit	10 min
Menge	½ Baguette	Öl/Fett	nein
Grillgitter	ja	Wenden	nein
Vorheizen	nein	Kerntemperatur	---

TIPP

Vorbereitung: 1 große gepresste Knoblauchzehe mit 4 EL Olivenöl vermengen, 10 Cockailtomaten halbieren und 200 g Mozzarella in Scheiben schneiden.

Ein ½ Baguette, direkt vom Bäcker, längs halbieren und in Backpapierkörbchen legen. Nun die Hälften mit der Olivenöl-Masse bestreichen, Mozzarella und Tomaten oben auf legen und mit Salz und Pfeffer ein wenig würzen. Die Backpapierkörbchen in die Garkörbe legen und grillen. Nach Fertigstellung die Baguettes mit Bärlauch bestreichen.