

# KNUSPRIGE CHICKEN WINGS AUS DEM AIR ARYER

Hier ist ein einfaches Rezept für knusprige Hühnerflügel aus der Heißluftfritteuse oder Air Fryer. Mit Hilfe der Heißluftfritteuse werden die Hühnerflügel wunderbar knusprig und saftig, ohne dass man sie in Öl frittieren muss. Diese leckeren Chicken Wings sind nicht nur ein idealer Snack für zwischendurch, sondern eignen sich auch perfekt als Party-Snack oder als Hauptgericht mit einer Beilage nach Wahl. Probiere es aus und genieße dieses köstliche und gesunde Gericht in wenigen Schritten!

---

## Zutaten

- 500 g Chicken Wings
  - 1 EL Rapsöl
  - 1 TL Paprikapulver scharf
  - 1 TL Paprikapulver edelsüß
  - 1/2 TL Salz
- 

## Zubereitung

1. Die Chicken Wings waschen und trocken tupfen, auseinanderbrechen und am Gelenk mit einer Schere durchschneiden
2. In einer Schüssel das Rapsöl, Paprikapulver und Salz vermischen.
3. Die Chicken Wings in die Schüssel hineingeben und gut mit der Marinade vermengen.
4. Alles in den Korb der Heißluftfritteuse geben und bei 200°C für 20–25 min backen, nach der Hälfte der Garzeit die Flügelchen einmal wenden und weiter backen, bis die Hühnerflügel knusprig und goldbraun sind.
5. Die Chicken Wings aus der Heißluftfritteuse nehmen und servieren.

▷ Du kannst zum Beispiel die Chicken Wings mit verschiedenen Dips wie BBQ-Sauce oder Blauschimmelkäse-Dip servieren.