



Airfr(Ei)er-Rezepte zum Osterfrühstück

Rührei, pochiertes oder gebackenes Ei – beim Osterfrühstück dürfen leckere Eier einfach nicht fehlen. Was viele nicht wissen: Im Philips Airfryer lassen sich zahlreiche Ei-Rezepte in kürzester Zeit zubereiten. Hier eine kleine Auswahl zum Nachkochen.



Pochierte Eier

2 Portionen, 2 Min. Zubereitungszeit, 9 Min. Kochzeit, **Zubehör: Muffinförmchen**

2 Eier, Grösse M

20 g Ziegenkäse, weich

2 g Thymian, getrocknet

1. Das Ei über einem Muffinförmchen aufschlagen. Optional Käse oder Kräuter auf das Ei geben.
2. Muffinförmchen vorsichtig in den Airfryer Korb stellen: 9 Min., 170°C.
3. Wenn die Eier nach den 9 Minuten noch nicht fertig sind, noch längere Zeit im geschlossenen Airfryer lassen und damit die Resthitze nutzen, um sie fertig zu garen.



Rührei mit Estragon und Feta

2 Portionen, 3 Min. Zubereitungszeit, 11 Min. Kochzeit, **Zubehör: Backform**

40 g Feta

5 g Estragon, frisch

3 Eier, Grösse L

1 Prise Cayennepfeffer

1. Den Feta in kleine Würfel schneiden. Die Estragon-Blätter fein hacken.
2. Das Ei in einer Schüssel aufschlagen, in die Backform geben und den Airfryer starten: 5 Min., 140°C.
3. Die Eier zwischendurch mit einem Spatel gut rühren. Den Airfryer schliessen und die Eier weiter garen.
4. Den Feta und Estragon hinzugeben und unter die Eier rühren.
5. Mit Cayennepfeffer würzen und auf einem Toastbrot servieren.



Philips Airfryer
mit Smart Sensing
Technologie

Diese und weitere Rezepte gibt es in der **Philips NutriU App**:



Gebackenes Ei mit Avocado

2 Portionen, 5 Min. Zubereitungszeit, 8 Min. Kochzeit

1 Avocado

1 Teelöffel Sriracha Sauce

2 Eier

1 Prise Pfeffer

1 Prise Salz

1. Avocado halbieren, Kern und Schale entfernen. Einen Teil der Avocado in der Mitte mit einem Löffel herausnehmen. Das Ei in die Mitte der Avocado aufschlagen. Mit Salz bestreuen.
2. Die Avocado-Hälften in den Airfryer Korb legen und den Airfryer starten, bis das Ei stockt: 8 Min, 160°C.
3. Vor dem Servieren Sriracha Sauce und Pfeffer drüber geben.