

Von Camping zu Glamping

mit dem Philips Airfryer

Der Urlaub im Camper ist beliebt wie nie zuvor. Damit man beim Leben auf kleinstem Raum vor allem kulinarisch auf nichts verzichten muss, kommt der neue Philips Airfryer Daily in kompakter Grösse genau richtig. Ein Gerät, vier Zubereitungen: Garen, Backen, Grillieren und Frittieren – das alles gesund mit bis zu 90 % weniger Fett*. Wie wäre es mit unserem Lieblingsrezept für das Leben on the road...

Tacos mit Garnelen, Guacamole und frischer Salsa

Zutaten

- 500 g Garnelen (geschält)
- 4 Tortillas für 12 kleine Tacos
- 1 rote Zwiebel
- 100 g Kirschtomaten
- 50 g Blattsalat
- 1 Avocado
- 60 ml Limettensaft
- 5 g Koriander
- 0,5 TL Chiliflocken
- 0,5 TL Pfeffer
- 1 TL Salz

1



Die Garnelen mit 30 ml Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen. 10 Minuten marinieren lassen und sie anschliessend für 4 Minuten bei 180 °C im Airfryer grillieren.

2



Nun kleine Tacos aus den grossen Tortillas schneiden, geht prima mithilfe einer Tasse als Schablone und einem Messer. Einige Garnelen in jede Taco-Schale geben und für 4 Minuten bei 180 °C im Airfryer garen.

3



In der Zwischenzeit Tomaten und Zwiebeln würfeln, Koriander hacken und alles zu einer Salsa vermischen. Den Salat waschen und in kleine Streifen schneiden. Das Avocado-Fleisch in einer Schale zerdrücken und mit Limettensaft und Chiliflocken vermischen. Jeden Taco mit Salat, Guacamole und Tomatensalsa belegen.



Dieses und weitere Rezepte gibt es in der **Philips NutriU App**

*Im Vergleich zur Zubereitung in einer herkömmlichen Philips Fritteuse.

Der Philips Airfryer ist im **Philips Online Shop** erhältlich.



Philips
**Airfryer
Daily**
HD9218/51
UVP: 199.00 CHF