



Copyright © 2025 Serena Meiler

Alle Rechte vorbehalten.

Nachdruck, auch auszugsweise, verboten.

**Kein Teil dieses Werkes darf ohne schriftliche Genehmigung
des Autors in irgendeiner Form reproduziert, vervielfältigt
oder verbreitet werden.**

**Kontakt: Christian Ehrnsperger, Erik-Geiershoefer Str.1,
90584 Allersberg**

Covergestaltung: Christian Ehrnsperger

INHALTSVERZEICHNIS

EINLEITUNG

EINLEITUNG.....	10
GRUNDLAGEN DES NINJA COMBI.....	11
VORTEILE DER VERWENDUNG.....	12
KOCHFUNKTIONEN.....	14
TIPPS ZUR VERWENDUNG VON ZUBEHÖR.....	17
REINIGUNG UND WARTUNG.....	18
HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN.....	19



KAPITEL 1 - FRÜHSTÜCK

BLAUBEER-MUFFINS.....	21
FRÜHSTÜCKS-EIWEISS-CUPS.....	21
KÄSE-EIER.....	22
HAUSGEMACHTE SCOTCH-EIER.....	22
KOKOSNUSS-BANANEN-CHIA-BROT.....	23
FLUFFIGES VOLLKORN-MAISBROT.....	24
KÄSE-PILZ-MUFFINS.....	25
AVOCADO-SAHNE-KÄSE-AUFSTRICH.....	25
PIKANTE KÄSEWURST-EIER-CUPS.....	26
KÄSE-SCHINKEN-OMELETT.....	26
KÄSE-MANGOLD-AUFLAUF.....	27
SCHINKEN-EI-MUFFINS.....	27



KAPITEL 2 - GEMÜSE & BEILAGEN

EINFACHE PAPRIKA-SÜSSKARTOFFELN.....	29
GRÜNE BOHNEN UND BABYSPINAT-SALAT.....	29
CHILI-MAISKOLBEN.....	30
PIKANTER ROSENKOHL.....	30
MEDITERRANE MOZZARELLA-PFANNENPIZZA.....	31
PILZ-ZUCCHINI-BURGER.....	31
GEFÜLLTE PORTOBELLOS MIT FRISCHKÄSE.....	32
FRITTATA MIT KÄSE UND SPINAT.....	32
NUSSIGE BUCHWEIZEN-BOHNEN-BURGER.....	33
PIKANTER SPARGEL MIT KÄSE.....	33
BLUMENKOHL UND BROKKOLI MIT KÄSE.....	34
MEDITERRANES SPINAT-OMELETT.....	34

KAPITEL 3 - HÄHNCHEN & GEFLÜGEL

PIKANTE HÄHNCHENFRIKADELLEN.....	36
GRIECHISCHER HÄHNCHEN-GURKEN-SALAT.....	36
GEFÜLLTES HÄHNCHEN MIT KÄSE UND SPECK.....	37
KNUSPRIGE HÄHNCHENFILETS MIT OLIVEN.....	37
KOKOSNUSS-HÄHNCHEN MIT INGWER.....	38
HÄHNCHENBRUST MIT TOMATENSAUCE	38
FRITTIERTES HÄHNCHEN MIT KARTOFFELN.....	39
SAFTIGE HÄHNCHENSPIESSE.....	39
GEBUTTERTE HÄHNCHENFLÜGEL.....	40
TERIYAKI-HÄHNCHENKEULEN.....	40
PUTEN-CHEESEBURGER.....	41
PUTEN-KÄSE-WRAPS.....	41
PIKANT GEWÜRZTES HÄHNCHEN.....	42
PUTEN-KÄSE-SPIESSE.....	42





KAPITEL 4 - RIND, SCHWEIN & LAMM

RINDFLEISCH-CHEESEBURGER.....	44
KNUSPRIGES ZITRONEN-RINDSSCHNITZEL.....	44
PIKANTE RINDER-FLEISCHBÄLLCHEN.....	45
FILET MIGNON MIT KRÄUTER-KNOBLAUCH.....	45
RIBEYE-STEAK MIT BLAUSCHIMMELKÄSE.....	46
AROMATISCHES RUMPSTEAK.....	46
RINDFLEISCH-RADIESCHEN-BOWL.....	47
SCHARFER RINDERBRATEN.....	47
KOKOSNUSS-RINDFLEISCHWÜRFEL.....	48
FRITTIERTES RINDFLEISCH MIT KOHL.....	48
INGWER-LAMMFILET.....	49
KNOBLAUCH-RINDER-FLEISCHBÄLLCHEN.....	49

KAPITEL 5 - FISCH & MEERESFRÜCHTE

ZARTE TILAPIA-FILETS.....	51
PIKANTES KABELJAUFILET.....	51
PIKANTE BASILIKUM-GARNELEN.....	52
LECKERER LIMETTENLACHS.....	52
KOKOSNUSS-KABELJAU-NUGGETS.....	53
EINFACHE FISCH-TACOS.....	53
KNOBLAUCH-ORANGEN-ROUGHY-FILETS.....	54
KNUSPRIGE CALAMARI-RINGE.....	54
KNUSPRIGE GARNELEN IN DER PARMESANKRUSTE.....	55
AROMATISCHER WOLFSBARSCH.....	55





KAPITEL 6 - SNACKS & ZWISCHENDURCH

BLUMENKOHLRÖSCHEN MIT KNUSPERKRUSTE.....	57
PIKANTER KNOBLAUCH-ROSENKOHL.....	58
MIT HONIG GLASIERTE BABY-MÖHREN.....	58
MEDITERRANE KARTOFFELCHIPS.....	59
SENF-BROKKOLI-RÖSCHEN.....	59
GEWÜRZTE GERÖSTETE ZUCCHINIWÜRFEL.....	60
ZITRONIGER ROSENKOHL MIT FETA-KÄSE.....	60
KNUSPRIGE CHICKEN WINGS MIT SALBEI.....	61
GEBRATENE SENF-HOTDOGS.....	61

KAPITEL 7 - DESSERTS

KNUSPRIGE PISTAZIENKEKSE.....	63
KOKOSNUSS-KAKAO-MUFFINS.....	64
KOKOSNUSS-KAFFEE-MUFFINS.....	64
KNUSPRIGE MANDELPLÄTZCHEN.....	65
KOKOSNUSS-DAUMENDRUCK-KEKSE.....	65
KNUSPRIGE PEKANNUSS-RIEGEL.....	66
KOKOSNUSS-BUTTER-KEKSE.....	66
MASCARPONE-BROWNIES.....	67
EINFACHE CHIA-BÄLLCHEN.....	67
LECKERE AVOCADOCREME.....	68
KOKOSNUSS-SAHNE-KÄSE-BOMBEN.....	68



KAPITEL 8 - COMBI-MEALS

LACHS MIT SPARGEL UND QUINOA.....	70
TERIYAKI-RINDFLEISCH MIT REIS.....	71
HÄHNCHEN-KNOBLAUCH-PARMESAN-RISOTTO.....	72
GARNELEN UND BROKKOLI ALFREDO.....	73
TANDOORI-HÄHNCHEN MIT BASMATIREIS.....	74
MEDITERRANER KABELJAU MIT OLIVEN UND COUSCOUS.....	75
ITALIENISCHE WURST MIT PAPRIKA UND POLENTA.....	76
RINDFLEISCH-ERDNUSS-NUDELN MIT ZUCKERERBSEN.....	77
ENTBRUSTFILET MIT AHORNSIRUPGLASUR UND REIS.....	78
GARNELEN-TACOS MIT KORIANDER-LIMETTEN-REIS.....	79
HÄHNCHEN MIT KOKOS-CURRY-REIS UND ERBSEN.....	80
MAROKKANISCHES LAMM MIT KICHERERBSEN.....	81



KAPITEL 9 - COMBI-CRISP

GEMÜSEFRÜHLINGSROLLEN.....	83
JALAPEÑO-CHEDDAR-MAISBROT.....	84
FLADENBROT MIT OLIVEN UND ROSMARIN.....	85
GEFÜLLTE PAPRIKASCHOTEN NACH MEDITERRANER ART.....	86
KNUSPRIGE PARMESAN-KNOBLAUCH- HÄHNCHENFLÜGEL.....	87

KAPITEL 10 - COMBI-BAKE

FOCACCIA MIT TOMATEN.....	89
SCHOKOLADEN-HASELNUSS-BLONDIES.....	90
BLAUBEER-ZITRONEN-RIEGEL.....	91
GEWÜRZTES KÜRBISBROT.....	92
APFEL-ZIMT-FRÜHSTÜCKSBROT.....	93
ZIMT-APFEL-CRISP.....	94
CHEDDAR-KÄSE-SCONES.....	95



KAPITEL 11 - STEAM

SPARGEL MIT SAUCE HOLLANDAISE.....	97
GEDÄMPFTER FISCH MIT DILLSAUCE.....	98
MAISKOLBEN MIT CHILI-BUTTER.....	98
ASIATISCHER BOK CHOY MIT SESAM.....	99
KNOBLAUCH-INGWER-GARNELEN.....	99
WÜRZIGE SCHWEINEFLEISCHKLÖSSCHEN.....	100

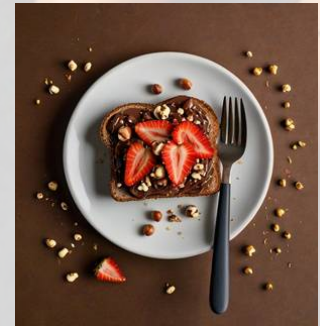
KAPITEL 12 - REIS/NUDELN & PIZZA

RISOTTO MIT DREI KÄSESORTEN UND PILZEN.....	102
KNOBLAUCH-BUTTER-GARNELEN-PASTA.....	103
HÄHNCHEN-BROKKOLI-ALFREDO-PASTA.....	104
REIS MIT PILZEN UND ERBSEN.....	105
MARGHERITA PIZZA.....	106
PEPERONI-PILZ-PIZZA.....	107
SPINAT-RICOTTA-PIZZA.....	108
PIZZA HAWAI.....	109



KAPITEL 13 - TOAST

SCHOKO-HASELNUSS-TOAST MIT ERDBEEREN.....	111
KNOBLAUCH-KRÄUTER-TOAST.....	111
ZIMT-ROSINEN-TOAST.....	112
AVOCADO-EI-FRÜHSTÜCKSTOAST.....	112



KAPITEL 14 - SEAR/SAUTÉ

HONIG-KNOBLAUCH-LACHS-PFANNE.....	114
SÜSS-WÜRZIGE GEBRATENE GARNELEN.....	114
RINDFLEISCH BOURGUIGNON.....	115
SAUTIERTER ROSENKOHL MIT SPECK.....	115
HÄHNCHEN-FAJITA AUS DER PFANNE.....	116
SPANISCHE CHORIZO MIT KARTOFFELN.....	116

KAPITEL 15 - SLOW COOK

CREMIGES BUTTERNUSSKÜRBIS-RISOTTO.....	118
MAROKKANISCHE LAMM-TAJINE.....	119
HÄHNCHEN CACCIATORE.....	120
ITALIENISCHE FLEISCHBÄLLCHENSUPPE.....	121
TOMATEN-BASILIKUM-HÄHNCHEN.....	122



KAPITEL 16 - BONUS: DESSERT-SAUCEN

HEISSE KARAMELLSOSSE.....	124
SCHOKOLADENCHIP-DIP.....	124
RHABARBER-SOSSE.....	124
ERDBEERSOSSE.....	125
PUDDING-SOSSE.....	125
HIMBEER-DESSERTSOSSE.....	125



ABSCHLUSS

ABSCHLIESSENDE WORTE.....	126
KLEINE ERINNERUNG.....	127

Einleitung

Hallo, zunächst möchte ich mich bei Ihnen für den Kauf dieses Buches bedanken. Ich werde Ihnen in diesem Buch die Vorzüge und den Nutzen, den Sie mit diesem **Ninja-Combi-Kochbuch** haben zugutekommen lassen.



In den hektischen Küchen von heute, in denen Zeit eine wichtige Rolle spielt und multifunktionale Geräte geschätzt werden, verschwimmen manchmal die Grenzen zwischen den Innovationen.

Der Ninja Foodi Combi 12 in 1 ist nicht einfach nur ein weiteres Gerät in Ihrer Küche; er ist ein vielseitiger Küchenhelfer mit einem großen Aufgebot verschiedenster Kochfunktionen.

Wenn Sie dieses Gerät noch nicht kennen, ist es wichtig, dass Sie die grundlegenden Funktionen und die Anzeige auf dem Bedienfeld verstehen. Seine vielseitigen Kochoptionen machen ihn zu einer großartigen Ergänzung für Ihre Küche.

Also, ohne weitere Umschweife, lassen Sie uns eintauchen!

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen und natürlich beim Nachkochen!

Grundlagen des Ninja Combi



Das Herzstück des Ninja Combi ist eine Reihe grundlegender Funktionen, die die kulinarische Landschaft neu definieren und ihn zu einem Muss für jeden Küchenliebhaber machen. Seine 12-in-1 Vielseitigkeit fasst die Essenz einer umfassenden Mahlzeitenzubereitung zusammen. Jede Funktion fügt sich nahtlos und mit unvergleichlicher Leichtigkeit in das Kochgeschehen ein. Das intuitive Design des Ninja Combi sorgt dafür, dass die Übergänge zwischen den Funktionen fließend sind, egal ob Sie backen oder frittieren, und macht ihn so sowohl für erfahrene Köche als auch für angehende Hobbyköche zugänglich.

Was ist der Ninja Combi?

Der Ninja Combi ist nicht einfach nur ein Küchengerät, sondern ein kulinarisches Multitalent, das mehrere Funktionen in einem innovativen Kraftpaket vereint. Stellen Sie sich ein Gerät vor, das sich nahtlos von einem Multikocher in einen Backofen, eine Fritteuse und darüber hinaus verwandelt - das ist der Ninja Combi. Dieses kulinarische Wunderwerk ist eine 12-in-1-Lösung, die Ihrer Küche eine noch nie dagewesene Vielseitigkeit verleiht. Sein benutzerfreundliches Design sorgt für ein nahtloses Erlebnis, so dass sowohl erfahrene Köche als auch Kochanfänger seine Fähigkeiten mühelos nutzen können. Was den Ninja Combi auszeichnet, ist sein Engagement für Effizienz und Komfort.

Die Fähigkeit des Geräts, komplette Mahlzeiten in nur 15 Minuten zuzubereiten, stellt herkömmliche Kochzeiten in Frage und macht es zu einem unschätzbaren Vorteil für viel beschäftigte Haushalte. Die Ninja Combi Cooker Technologie, eine Verschmelzung von HyperSteam und Air Fry, definiert den Kochprozess neu. Diese dynamische Technologie bewahrt nicht nur die Saftigkeit und den Geschmack der Zutaten, sondern macht sie auch perfekt knusprig. Vom schnellen Auftauen gefrorener Zutaten bis hin zur Zubereitung von Familienportionen - der Ninja Combi ist ein kulinarischer Begleiter, der alle Erwartungen übertrifft und die Art und Weise, wie wir in unseren Küchen kochen, neu definiert.



Vorteile der Verwendung

Dieses multifunktionale kulinarische Kraftpaket vereint nahtlos die Fähigkeiten eines Multikochers, eines Backofens und einer Fritteuse in einem einzigen, eleganten Gerät. Wenn Sie sich mit dem Ninja Combi auf eine kulinarische Reise begeben, werden Sie ein unvergleichliches Maß an Vielseitigkeit und Effizienz entdecken.

Seine 12-in-1-Kochfunktionen, angetrieben von der innovativen Ninja Combi Cooker Technologie, entfesseln eine Symphonie von Aromen, Texturen und zeitsparenden Innovationen. Vom Einfrieren bis zur Zubereitung auf dem Tisch bis hin zu mühelosen Übergängen zwischen den Funktionen ist dieses Gerät der Inbegriff kulinarischer Exzellenz.

Nachfolgend ein paar dieser Vorteile aufgezählt:

1. All-in-One Vielseitigkeit

Der Ninja Combi überwindet die Grenzen herkömmlicher Küchengeräte und vereint die Fähigkeiten eines Multikochers, Backofens und einer Fritteuse in einem einzigen, multifunktionalen Gerät. Seine Vielseitigkeit geht über die Grundlagen hinaus und ermöglicht es dem Benutzer, mit einer Vielzahl von kulinarischen Techniken in einem kompakten und innovativen Gerät zu experimentieren.

2. Zeiteffizientes Kochen

Mit dem Ninja Combi steht das Konzept der schnellen und effizienten Mahlzeiten im Mittelpunkt. Vorbei sind die Zeiten langwieriger Kochvorgänge; dieses Gerät sorgt dafür, dass komplette, köstliche Mahlzeiten in nur 15 Minuten zubereitet werden, und stellt damit eine transformative Lösung für viel beschäftigte Einzelpersonen und Familien dar.



3. Nahtlose Übergänge zwischen den Funktionen

Der Ninja Combi ist nicht nur ein Kraftpaket an Funktionen, sondern auch ein Musterbeispiel für benutzerfreundliches Design. Seine intuitive Benutzeroberfläche ermöglicht einen nahtlosen Übergang zwischen den einzelnen Kochfunktionen, so dass sowohl erfahrene Köche als auch Küchenneulinge die Funktionen leicht erlernen können.

4. Ninja Combi Kocher Technologie

Das Herzstück des Ninja Combi ist die bahnbrechende Ninja Combi Cooker Technologie, eine harmonische Verschmelzung von HyperSteam und Air Fry. Dieses dynamische Duo liefert eine kulinarische Symphonie, die dafür sorgt, dass jede Zutat nach dem Garvorgang perfekt ausbalanciert ist - saftig im Inneren und unwiderstehlich knusprig auf der Außenseite.

5. Familiengerechtes Fassungsvermögen

Der Ninja Combi ist auf die Bedürfnisse größerer Haushalte und geselliger Zusammenkünfte zugeschnitten und bietet problemlos Platz für bis zu 8 Personen. Dieses großzügige Fassungsvermögen macht ihn zur idealen Wahl für Familienmahlzeiten oder die Bewirtung von Gästen, so dass niemand hungern muss.

6. Alles aus einer Hand in Ihrer Küche

In einer Welt, in der es von Küchengeräten nur so wimmelt, ist der Ninja Combi die ultimative Komplettlösung. Er macht mehrere Geräte überflüssig, räumt die Arbeitsfläche auf und vereinfacht den Kochvorgang für ein effizienteres und angenehmeres kulinarisches Erlebnis.

7. Einfache Reinigung

Die Reinigung nach dem Kochen ist mit dem Ninja Combi ein Kinderspiel. Die vielseitige Kombi-Pfanne dient als praktische Servierplatte, und alle Zubehörteile sind spülmaschinenfest, was den Aufwand für die Instandhaltung des Geräts auf ein Minimum reduziert.

Die Funktionen



Der Ninja Combi verfügt über eine breite Palette von Kochfunktionen, die dem Benutzer Vielseitigkeit und Komfort für verschiedene kulinarische Bedürfnisse bieten.

01 COMBI-MEAL:

Vereinfachen Sie die Zubereitung von Mahlzeiten mit nur einem Tastendruck. So können Sie mühelos dreiteilige Mahlzeiten zubereiten und sicherstellen, dass alle Komponenten gleichzeitig fertig sind.

02 COMBI CRISP:

Erzielen Sie eine einzigartige Kombination aus saftigen und knusprigen Ergebnissen und verbessern Sie die Textur und den Geschmack von Gerichten für diejenigen, die den Kontrast zwischen saftigem Inneren und knusprigem Äußeren schätzen.

03 COMBI BAKE:

Die Funktion Combi Bake ermöglicht es Backbegeisterten, fluffige Kuchen und schnelles Brot in kürzerer Zeit und mit weniger Fett zuzubereiten und den Backvorgang zu optimieren.

04 STEAM:

Mit der Dampffunktion können empfindliche Lebensmittel bei hohen Temperaturen schonend gegart werden, wobei die natürlichen Aromen und Nährstoffe für eine Vielzahl gesunder und leckerer Gerichte erhalten bleiben.



05 PROVE:

Schaffen Sie mit der Gärfunktion eine Umgebung, in der der Teig ruhen und aufgehen kann - unverzichtbar beim Backen von selbstgebackenem Brot oder anderen Rezepten auf Hefebasis.

06 RICE/PASTA:

Mit dieser vielseitigen Funktion können Sie wählen, ob Sie Reis oder Nudeln ohne Abtropfen zubereiten möchten, denn sie bietet Flexibilität und Komfort für verschiedene kulinarische Vorlieben.

07 AIR FRY:

Mit der Funktion „Frittieren“ können Sie Speisen mit wenig bis gar keinem Öl knusprig und knackig machen - eine gesündere Alternative zu herkömmlichen Bratmethoden, die gleichzeitig die befriedigende Konsistenz von frittierten Gerichten bietet.

08 GRILL:

Mit der Grillfunktion ganz einfach grillen wie im Freien. Nehmen sie den Ninja Combi mit auf ihren nächsten Camping-Ausflug.

09 BAKE:

Ähnlich wie ein herkömmlicher Backofen ermöglicht die Bake-Funktion die Zubereitung einer breiten Palette traditioneller Backwaren und vieles mehr. Sie bietet Vielseitigkeit für Backbegeisterte, die gleichmäßige und zuverlässige Ergebnisse wünschen.



10 SEAR/SAUTÉ:

Verwandeln Sie das Gerät mit dieser Funktion in einen Herd, der das Anbraten von Fleisch, das Sautieren von Gemüse, das Garen von Soßen und vieles mehr ermöglicht und den Ninja Combi um eine vielseitige Kochoption erweitert.

11 SLOW COOK:

Ideal für Gerichte, die eine längere Garzeit benötigen, ermöglicht die Slow Cook Funktion das Garen von Speisen bei niedrigeren Temperaturen über einen längeren Zeitraum, was zu zarten und geschmackvollen Ergebnissen führt.

12 PIZZA:

Die Pizza-Funktion ist speziell für das gleichmäßige Backen von selbstgemachter oder tiefgekühlter Pizza ausgelegt. Diese Einstellung sorgt dafür, dass sowohl der Teig als auch der Belag perfekt gebacken werden, sodass Sie ohne Backofen auf bequeme und effiziente Weise köstliche Pizza genießen können.

13 TOAST:

Mit der Toast-Funktion des Ninja Combi können Sie Brot gleichmäßig auf Ihre bevorzugte Bräunungsstufe toasten. Diese einfache, aber unverzichtbare Funktion sorgt dafür, dass Ihr Toast perfekt goldbraun und knusprig wird und ganz nach Ihrem Geschmack ist.

14 REHEAT:

Per Knopfdruck ganz einfach Ihre Speisen aufwärmen.

TIPPS ZUR VERWENDUNG VON ZUBEHÖR

Um das volle Potenzial Ihres Ninja Combi auszuschöpfen, müssen Sie die Kunst beherrschen, das Zubehör zu verwenden – jedes einzelne wurde entwickelt, um Ihr kulinarisches Erlebnis zu verbessern. Egal, ob Sie die Knusprigkeit des Crisper-Gittereinsatzes, das Präzisionsbacken mit dem Backblech oder die Multifunktionalität der Kombi-Pfanne erforschen, dieses Zubehör ist der Schlüssel zum Erfolg.

1. Crisper-Gittereinsatz

Dieses spezielle Zubehör wurde entwickelt, um die Luftzirkulation zu optimieren und ein gleichmäßiges und effizientes Garen zu gewährleisten. Ganz gleich, ob Sie frittieren, backen oder dehydrieren, die antihaftbeschichtete Oberfläche des Crisper-Gittereinsatzes erleichtert das Herauslösen der Speisen und vereinfacht die Reinigung.

2. Backblech

Das mit Präzision und Innovation gefertigte Backblech ist ein wesentlicher Bestandteil, der die Möglichkeiten des Ninja Combi über die traditionellen Kochmethoden hinaus erweitert. Mit seiner antihaftbeschichteten Oberfläche und der optimalen Wärmeverteilung verspricht dieses Backblech gleichmäßige Backergebnisse für eine Vielzahl von köstlichen Leckereien.

3. Kombi-Pfanne

Diese auf Anpassungsfähigkeit ausgelegte Pfanne spielt eine zentrale Rolle bei verschiedenen Kochfunktionen wie Braten, Backen, Dünsten und mehr. Ihr durchdachtes Design sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und effizientes Kochen, während ihr großzügiges Fassungsvermögen eine Vielzahl von Rezepten zulässt.



Reinigung und Wartung



Die Pflege Ihres Ninja Combi ist entscheidend, um seine optimale Leistung und Langlebigkeit zu gewährleisten. Richtige Reinigung und Pflege verbessern nicht nur die Effizienz des Geräts, sondern tragen auch zur Langlebigkeit seiner Komponenten bei. Hier sind ein paar detaillierte Tipps, die Sie bei der Reinigung und Pflege Ihres Ninja Combi unterstützen.

1. Regelmäßiges Abwischen

Wischen Sie das Äußere des Ninja Combi regelmäßig mit einem feuchten, weichen Tuch ab. Dies hilft, die Ansammlung von Schmutz und Dreck zu verhindern und das Gerät sauber zu halten.

2. Abnehmbare Teile

Viele Teile des Ninja Combi sind abnehmbar und spülmaschinenfest. Nutzen Sie diese Funktion, indem Sie Teile wie den Crisper-Gittereinsatz, das Backblech und die Kombi-Pfanne regelmäßig herausnehmen und in der Spülmaschine reinigen.

3. Pflege von Antihaft-Oberflächen

Der Ninja Combi verfügt häufig über Antihaftbeschichtungen. Um diese Oberflächen zu schonen, sollten Sie keine Metallutensilien verwenden, da diese die Beschichtung zerkratzen und beschädigen können. Verwenden Sie lieber Silikon oder andere nicht scheuernde Utensilien.

4. Dampf- und Lüftungsbereiche reinigen

Achten Sie auf die Dampfdüsen und Lüftungsbereiche. Verwenden Sie eine weiche Bürste oder einen Staubsaugeraufsatz, um Staub oder Schmutz zu entfernen, der sich in diesen Bereichen ansammeln könnte, und sorgen Sie so für eine gute Luftzirkulation.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

1. Kann ich Alufolie oder Backpapier für den Ninja Combi verwenden?

Alufolie kann zwar zum Abdecken von Lebensmitteln verwendet werden, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten, doch sollte nicht die gesamte Kombi-Pfanne damit ausgekleidet werden. Backpapier ist sicher in der Verwendung und kann für eine einfache Reinigung von Vorteil sein.

2. Wie kann ich die Leistung des Ninja Combi auf Dauer erhalten?

Überprüfen und reinigen Sie regelmäßig die Lüftungsbereiche, um einen effizienten Luftstrom zu gewährleisten. Halten Sie den SmartSwitch und die Bedienelemente sauber, da jegliche Rückstände die Funktion des Geräts beeinträchtigen können.

3. Welche Sicherheitsvorkehrungen bietet der Ninja Combi, insbesondere bei der Verwendung von Funktionen wie Frittieren oder Backen bei hohen Temperaturen?

Der Ninja Combi ist mit Sicherheitsfunktionen wie einem Überhitzungsschutz und einer automatischen Abschaltung ausgestattet. Betreiben Sie das Gerät immer mit geschlossener Tür, um sicheres Kochen zu gewährleisten. Wenn Sie ungewöhnliche Gerüche oder Rauch wahrnehmen, schalten Sie das Gerät sofort aus und untersuchen Sie die Ursache.

4. Kann ich die voreingestellten Temperatur- und Zeiteinstellungen für verschiedene Funktionen individuell anpassen, und wie speichere ich diese Einstellungen für eine spätere Verwendung?

Ja, Sie können die Temperatur- und Zeiteinstellungen für die meisten Funktionen individuell anpassen. Passen Sie die Einstellungen mithilfe der Pfeile auf dem Display an. Um die Einstellungen zu speichern, halten Sie die START/STOP-Taste gedrückt, bis Sie einen Piepton hören. Der Ninja Combi merkt sich diese Einstellungen für den zukünftigen Gebrauch.



FRÜHSTÜCK'S

R E Z E P T E



Blaubeer-Muffins



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 140 g blanchiertes, fein gemahlenes Mandelmehl
- Ca. 95 g körniges Erythritol
- 4 Esslöffel gesalzene Butter, geschmolzen
- 2 große Eier, verquirlt
- 2 Teelöffel Backpulver
- Ca. 60 g frische Blaubeeren, zerkleinert

1. Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermischen. Den Teig gleichmäßig in sechs mit Backspray eingefettete Silikonmuffinförmchen geben.
2. Setzen Sie den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne. Setzen Sie die Muffinförmchen auf den Crisper-Gittereinsatz und schieben Sie die Pfanne in Ebene 1. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP.
3. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 160°C und die Zeit auf 15 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Backen zu beginnen. Die Muffins sollten goldbraun sein, wenn sie fertig sind.
4. Die Muffins 15 Minuten lang in den Förmchen abkühlen lassen, damit sie nicht zerbröseln.
5. Warm servieren.

Frühstücks-Eiweiß-Cups



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml 100% flüssiges Eiweiß
- 3 Esslöffel gesalzene Butter, geschmolzen
- ¼ Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel Zwiebelpulver
- ½ mittelgroße Roma-Tomate, entkernt und gewürfelt
- Ca. 30 g gehackter frischer Blattspinat

1. Stellen Sie den SmartSwitch auf AIRFRY/STOVETOP.
2. Wählen Sie BAKE, stellen Sie die Temperatur auf ca. 150°C und die Zeit auf 15 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. In einer großen Schüssel das Eiweiß mit Butter, Salz und Zwiebelpulver verquirlen. Die Tomaten und den Spinat unterrühren und gleichmäßig in vier mit Kochspray eingefettete ca. 10 cm Förmchen gießen. Die Förmchen auf das Backblech stellen.
4. Nach dem Vorheizen die Tür öffnen und das Blech auf Ebene 1 schieben. Schließen Sie die Tür, um den Garvorgang zu starten. Die Eier sind fertig gegart und in der Mitte fest.
5. Warm servieren.

Notizen:

Käse-Eier



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 Eier, aufgeschlagen
- 1 Teelöffel Avocadoöl
- Ca. 55 g Cheddar-Käse, geraspelt

1. Die Auflaufformen mit Avocadoöl einpinseln.
2. Die Eier mit dem Käse verquirlen und die Mischung in die Förmchen gießen.
3. Die Förmchen auf das Backblech stellen. Stellen Sie den SmartSwitch auf AIRFRY/STOVETOP. Wählen Sie BAKE, stellen Sie die Temperatur auf ca. 170°C und die Zeit auf 25 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
4. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, öffnen Sie die Tür und schieben Sie das Blech in die Ebene 1. Schließen Sie die Tür, um den Garvorgang zu starten.
5. Warm servieren.

Hausgemachte Scotch-Eier



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 mittelgroße Eier, hartgekocht, geschält
- Ca. 250 g gemahlenes Schweinefleisch
- 1 Teelöffel getrocknetes Basilikum
- ½ Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Mandelmehl

1. In einer Schüssel das Hackfleisch mit Salz, Basilikum und Mandelmehl vermischen. Aus der Fleischmischung 4 Bällchen formen. Jede Frikadelle mit dem gekochten Ei füllen.
2. Den Crisper-Gittereinsatz in die Combi-Pfanne stellen. Legen Sie die Fleischbällchen auf den Gittereinsatz und schieben Sie die Pfanne in Ebene 1. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 190°C und die Zeit auf 20 Minuten ein.
3. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
4. Warm servieren.

Notizen:

Kokosnuss-Bananen-Chia-Brot



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Die Bananen in eine mittelgroße Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken, bis sie sehr breiig sind; Öl, Vanille, Chia, Ahornsirup und Leinsamen hinzufügen und gut verrühren.
2. Mehl, Zimt, Salz, Backpulver, Muskatnuss, Zucker und Backnatron hinzugeben und alles gut vermischen.
3. Stellen Sie den SmartSwitch auf AIRFRY/STOVETOP. Wählen Sie BAKE, stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 25 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
4. Sprühen Sie das Backblech mit Öl ein und geben Sie den Teig hinein. Verwenden Sie einen Gummispatel, um die Oberfläche zu glätten.
5. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, die Tür öffnen und das Blech auf Ebene 1 schieben. Schließen Sie die Tür, um mit dem Backen zu beginnen.
6. Ein in die Mitte eingeführtes Messer sollte sauber herauskommen.
7. Herausnehmen und 1-2 Minuten abkühlen lassen, dann in Keile schneiden und servieren.

ZUTATEN:

- 2 große, sehr reife, geschälte Bananen
- 2 Esslöffel geschmacksneutrales Öl (Sonnenblumen- oder Safloröl)
- 2 Esslöffel Ahornsirup
- ½ Teelöffel Vanille
- ½ Esslöffel Chiasamen
- ½ Esslöffel gemahlene Leinsamen
- Ca. 120 g Vollkorngebäckmehl
- Ca. 50 g Kokosblütenzucker
- ½ Teelöffel Zimt
- ¼ Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel Muskatnuss
- ¼ Teelöffel Backpulver
- ¼ Teelöffel Backnatron
- Speiseölspray (Sonnenblumen-, Distel- oder raffiniertes Kokosnussöl)

Notizen:

Fluffiges Vollkorn-Maisbrot



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer kleinen Schüssel die Leinsamen mit dem Wasser vermischen. 5 Minuten beiseite stellen, bis die Masse dickflüssig und klebrig ist.
2. In einer mittelgroßen Schüssel Maismehl, Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Natron verquirlen.
3. Milch, Essig und Öl zu der Leinsamenmischung geben und gut verrühren.
4. Die feuchte Mischung zur trockenen Mischung geben und verrühren, bis alles gut vermischt ist.
5. Stellen Sie den SmartSwitch auf AIRFRY/STOVETOP. Wählen Sie BAKE, stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 25 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
6. Sprühen Sie das Backblech mit Öl ein. Gießen Sie den Teig hinein. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, die Tür öffnen und das Blech in die Ebene 1 schieben. Schließen Sie die Tür, um mit dem Backen zu beginnen.
7. Backen, bis das Brot goldbraun ist und ein Messer in der Mitte sauber herauskommt. Dann das Brot in Keile schneiden und nach Belieben mit etwas veganer Margarine bestreichen.

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel gemahlene Leinsamen
- 3 Esslöffel Wasser
- Ca. 80 g Maismehl
- Ca. 60 g Vollkorngebäckmehl
- Ca. 75 g Kokosblütenzucker
- ½ Esslöffel Backpulver
- ¼ Teelöffel Meersalz
- ¼ Teelöffel Backnatron
- ½ Esslöffel Apfelessig
- Ca. 120 ml plus 1 Esslöffel Milch (ungesüßt)
- Ca. 50 ml geschmacksneutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl, Distelöl)
- Speiseölspray (Sonnenblumen-, Saflor- oder raffiniertes Kokosnussöl)

Käse-Pilz-Muffins



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Butter, geschmolzen
- 1 gelbe Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Ca. 100 g braune Champignons, in Scheiben geschnitten
- Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken
- 1 Teelöffel frisches Basilikum
- 8 Eier, leicht verquirlt
- Ca. 170 g Ziegenkäse, zerkrümelt

1. Ein 6er-Muffinblech mit Kochspray einfetten.
2. Schmelzen Sie die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze. Zwiebeln, Knoblauch und Pilze anbraten, bis sie gerade weich und duftend sind.
3. Salz, Pfeffer und Basilikum hinzufügen und vom Herd nehmen. Die gebratene Mischung in die Muffinform verteilen.
4. Schalten Sie den SmartSwitch auf AIRFRY/STOVETOP. Wählen Sie BAKE, stellen Sie die Temperatur auf ca. 165°C und die Zeit auf 20 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
5. Die verquirlten Eier auf jedes Muffinblech gießen und mit dem Ziegenkäse belegen.
6. Das Muffinblech auf das Backblech stellen.
7. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, die Tür öffnen und das Blech auf Ebene 1 schieben. Schließen Sie die Tür, um mit dem Backen zu beginnen.
8. Drehen Sie das Blech nach der Hälfte der Backzeit um.

Avocado-Sahne-Käse-Aufstrich



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- 1 Avocado, entkernt, geschält, gewürfelt
- 1 Esslöffel Schweineschwarten, gehackt
- 1 Ei
- 1 Esslöffel Frischkäse

1. Das verquirlte Ei mit den Schweineschwarten mischen und die Mischung in eine kleine Auflaufform geben.
2. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen und die Auflaufform auf den Gittereinsatz stellen.
3. Schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 195°C und die Zeit auf 10 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
4. Die gekochte Eimasse gut umrühren und mit Avocado, Knoblauchpulver und Frischkäse vermischen. Die Mischung gut verrühren.
5. Servieren und genießen.

Pikante Käsewurst-Eier-Cups



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 Teelöffel Schmalz
- Ca. 225 g Putenwurst
- 6 Eier
- 1 Frühlingszwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 Paprikaschote, entkernt und gewürfelt
- 1 Chilischote, entkernt und gehackt
- Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken
- Ca. 110 g Schweizer Käse, geraspelt

ZUBEREITUNG:

- 1.4 Silikonförmchen mit Kochspray einfetten.
2. In einem Topf bei mittlerer Hitze das Schmalz schmelzen. Die Wurst hinzufügen und 5 Minuten kochen, bis sie nicht mehr rosa ist.
3. Die Wurst zerkleinern und die Eier, den Knoblauch, die Paprika, das Salz, die Frühlingszwiebeln und den schwarzen Pfeffer hinzufügen. Die Eimischung auf die Silikonformen aufteilen und den geriebenen Käse darauf verteilen.
4. Schalten Sie den SmartSwitch auf AIRFRY/STOVETOP. Wählen Sie BAKE, stellen Sie die Temperatur auf ca. 165°C und die Zeit auf 15 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
5. Legen Sie die Silikonformen auf das Backblech. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, öffnen Sie die Tür und schieben Sie das Blech in Ebene 1.
6. Schließen Sie die Tür, um mit dem Backen zu beginnen. Kontrollieren Sie nach der Hälfte des Backvorgangs, ob die Formen gleichmäßig gegart sind.

Käse-Schinken-Omelett



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 6 Eier
- Ca. 120 ml Milch
- Ca. 55 g Frischkäse, erweicht
- Meersalz, nach Belieben
- ¼ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- ¼ Teelöffel Paprika
- Ca. 170 g gekochter Schinken, gewürfelt
- 1 Zwiebel, gehackt
- Ca. 110 g Cheddar-Käse, geraspelt

ZUBEREITUNG:

1. Schalten Sie den SmartSwitch auf AIRFRY/STOVETOP. Wählen Sie BAKE, stellen Sie die Temperatur auf ca. 180°C und die Zeit auf 12 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Bestreichen Sie die Seiten und den Boden des Backblechs mit Speiseöl.
3. In einer Rührschüssel die Eier, die Milch und den Frischkäse verquirlen. Die Gewürze, die Zwiebel und den Schinken hinzugeben und rühren, bis alles gut vermischt ist.
4. Die Mischung in das Backblech gießen und den Cheddar-Käse darauf verteilen.
5. Wenn das Vorheizen beendet ist, die Tür öffnen und das Blech auf Ebene 1 schieben. Schließen Sie die Tür, um mit dem Backen zu beginnen.
6. Warm servieren und genießen.

Käse-Mangold-Auflauf



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 Eier, verquirlt
- 1 Esslöffel Kokosnusscreme
- Ca. 55 g Mangold, gehackt
- ½ Teelöffel Kokosnussöl
- Ca. 30 g Provolone-Käse, gerieben

ZUBEREITUNG:

1. Fetten Sie das Backblech mit Kokosöl ein. Dann die Eier hineingeben.
2. Den Provolone-Käse, die Kokosnusscreme und den Mangold hinzufügen. Vorsichtig umrühren.
3. Schieben Sie das Backblech auf Ebene 1. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIRFRY/STOVETOP.
4. Wählen Sie BAKE, stellen Sie die Temperatur auf ca. 190°C und die Zeit auf 16 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
5. Warm servieren.

Schinken-Ei-Muffins



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 Scheiben Schinken, gewürfelt
- 4 Eier, verquirlt
- Ca. 60 g Kokosnusscreme
- 1 Teelöffel getrockneter Dill
- 1 Teelöffel Kokosnussöl, erweicht
- ½ Teelöffel Schnittlauch, gehackt

ZUBEREITUNG:

1. Stellen Sie den SmartSwitch auf AIRFRY/STOVETOP. Wählen Sie BAKE, stellen Sie die Temperatur auf ca. 185°C und die Zeit auf 12 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. In einer Schüssel den Schinken mit den Eiern, der Kokosnusscreme, dem Kokosnussöl, dem getrockneten Dill und dem Schnittlauch vermengen.
3. Die Mischung in die Muffinförmchen geben und die Förmchen in das Backblech stellen.
4. Wenn das Vorheizen beendet ist, öffnen Sie die Tür und schieben Sie das Blech auf Ebene 1. Schließen Sie die Tür, um den Backvorgang zu starten.
5. Servieren.

Notizen:

GEMÜSE & BEILAGEN

R E Z E P T E



Einfache Paprika-Süßkartoffeln



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
35 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Süßkartoffeln, geschrubbt und halbiert
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Paprika
- Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack

1. Die Süßkartoffeln mit dem Olivenöl, Salz, Paprika und schwarzem Pfeffer vermischen.
2. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Legen Sie die Süßkartoffeln auf den Gareinsatz und schieben Sie die Pfanne in Ebene 1. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP.
3. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 190°C und die Zeit auf 35 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Garen zu beginnen. Nach der Hälfte des Garvorgangs umdrehen.
4. Abschmecken und die Gewürze anpassen.

Grüne Bohnen und Babyspinat-Salat



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 340 g frische grüne Bohnen, gewaschen und geputzt
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Ca. 50 g Frühlingszwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
- Ca. 80 g Babyspinat
- 1 Esslöffel frisches Basilikum, gehackt
- 1 grüne Paprika, in Scheiben geschnitten
- 2 Esslöffel frischer Zitronensaft
- Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken

1. Die grünen Bohnen mit 1 Esslöffel des Öls schwenken.
2. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Legen Sie die grünen Bohnen auf den Gareinsatz und schieben Sie die Pfanne in Ebene 1. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP.
3. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 190°C und die Zeit auf 7 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten. Kontrollieren Sie die grünen Bohnen nach der Hälfte des Garvorgangs.
4. Geben Sie die grünen Bohnen in eine Salatschüssel, fügen Sie die restlichen Zutaten hinzu und rühren Sie sie gut um.
5. Servieren.

Notizen:

Chili-Maiskolben



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 Maiskolben, geschält und halbiert
- 2 Esslöffel chinesisches Chili-Öl
- Meersalz und roter Pfeffer, zum Abschmecken
- 2 Esslöffel frischer Koriander, gehackt

1. Die Maiskolben mit dem Chili-Öl, Salz und rotem Pfeffer vermengen.
2. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Legen Sie die Maiskolben auf den Gareinsatz und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP.
3. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 6 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Garen zu beginnen. Wenden Sie sie nach der Hälfte der Garzeit.
4. Mit dem frischen Koriander garnieren.

Pikanter Rosenkohl



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 1,5 kg Rosenkohl, geputzt
- 1 Esslöffel Butter, geschmolzen
- 1 Teelöffel rote Paprikaflocken, gemahlen
- Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack

1. Den Rosenkohl in eine Schüssel geben und mit der Butter und den Gewürzen schwenken, bis er gut bedeckt ist.
2. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Legen Sie den Rosenkohl auf den Gareinsatz und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1.
3. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 190°C und die Zeit auf 10 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Garen zu beginnen. Nach der Hälfte der Garzeit umdrehen.
4. Warm servieren und genießen.

Notizen:

Mediterrane Mozzarella-Pfannenpizza



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 110 g zerkleinerter Mozzarella-Käse
- ¼ mittelgroße rote Paprikaschote, entkernt und gewürfelt
- Ca. 15 g gehackter frischer Blattspinat
- 2 Esslöffel gehackte schwarze Oliven
- 2 Esslöffel zerkrümelter Fetakäse

ZUBEREITUNG:

1. Den Mozzarella in einer gleichmäßigen Schicht auf das Backblech streuen. Die restlichen Zutaten darauf verteilen.
2. Schieben Sie das Backblech auf Ebene 1. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIRFRY/STOVETOP. Wählen Sie BAKE, stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 8 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
3. Kontrollieren Sie das Gerät nach der Hälfte des Garvorgangs, um Verbrennungen zu vermeiden.
4. Sobald die Pizza fertig ist, ist die Oberseite goldbraun und der Käse geschmolzen.
5. Nehmen Sie das Backblech heraus und lassen Sie die Pizza 5 Minuten abkühlen, bevor Sie sie aufschneiden und servieren.

Pilz-Zucchini-Burger



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 225 g Cremini-Pilze
- 2 große Eierl
- ½ mittelgroße Zucchini, geputzt und gewürfelt
- Ca. 30 g geschälte und gehackte gelbe Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt
- ½ Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in eine Küchenmaschine geben und zwanzig Mal pulsieren, bis sie fein gehackt sind.
2. Die Mischung in vier gleich große Portionen aufteilen und jede in eine Burgerpresse drücken.
3. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Legen Sie die Burger auf den Gareinsatz und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1.
4. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 190°C und die Zeit auf 12 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten. Wenden Sie die Burger nach der Hälfte der Garzeit.
5. Die Burger auf einen großen Teller geben und vor dem Servieren 5 Minuten abkühlen lassen.
6. Nach Wahl mit Burgerbrötchen und Zusätzen belegen (siehe Bild).

Notizen:

Gefüllte Portobellos mit Frischkäse



ZUBEREITUNG:

1. In einer mittelgroßen Schüssel den Frischkäse, die Zucchini, die Paprika und den Spinat vermischen. Gut verrühren.
2. Die Pilze mit Kokosnussöl beträufeln und mit Salz bestreuen. Dann $\frac{1}{4}$ der Zuccchinimischung in jeden Pilz füllen.
3. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Legen Sie die Champignons auf den Gareinsatz und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1.
4. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 8 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
5. Warm servieren.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 85 g Frischkäse, erweicht
- $\frac{1}{2}$ mittelgroße Zucchini, geputzt und gewürfelt
- Ca. 40 g entkernte und gehackte rote Paprika
- Ca. 45 g gehackter frischer Blattspinat
- 4 große Portobello-Pilze, Stiele entfernt
- 2 Esslöffel Kokosnussöl, geschmolzen
- $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz

Frittata mit Käse und Spinat



ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel Eier und Sahne miteinander verquirlen. Spinat, Zwiebel, Cheddar, Salz und Pfeffer unterrühren.
2. Die Mischung in das Backblech gießen. Schließen Sie die Tür und schieben Sie das Blech in die Ebene 2.
3. Stellen Sie den SmartSwitch auf AIRFRY/STOVETOP. Wählen Sie BAKE, stellen Sie die Temperatur auf ca. 160°C und die Zeit auf 20 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
4. Wenn die Eier fertig sind, sind sie fest und leicht gebräunt.
5. Servieren.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 6 große Eier
- Ca. 120 g Schlagsahne
- Ca. 150 g gefrorener gehackter Spinat, abgetropft
- Ca. 110 g geschredderter Cheddar-Käse
- Ca. 30 g geschälte und gewürfelte gelbe Zwiebel
- $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz
- $\frac{1}{4}$ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer

Notizen:

Nussige Buchweizen-Bohnen-Burger



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 170 g Buchweizen, über Nacht eingeweicht und abgespült
- Ca. 170 g Kidneybohnen in Dosen, abgetropft und gut abgespült
- Ca. 30 g Walnüsse, gehackt
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel, gehackt
- 1 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver
- Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack
- Ca. 60 g Semmelbrösel

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und die Masse zu vier Patties formen.
2. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Fetten Sie den Gareinsatz leicht ein und legen Sie die Patties darauf. Schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1.
3. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 190°C und die Zeit auf 15 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Garen zu beginnen. Wenden Sie sie nach der Hälfte der Garzeit.
4. Nach Wahl mit Burgerbrötchen und Zusätzen belegen (siehe Bild).

Pikanter Spargel mit Käse



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Spargel, gestutzt
- 1 Esslöffel Sesamöl
- ½ Teelöffel Zwiebelpulver
- ½ Teelöffel granulierter Knoblauch
- Meersalz und Cayennepfeffer, je nach Geschmack
- Ca. 65 g Pecorino-Käse, vorzugsweise frisch gerieben

ZUBEREITUNG:

1. Den Spargel mit Sesamöl, granuliertem Knoblauch, Salz, Zwiebelpulver und Cayennepfeffer vermischen.
2. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Legen Sie die Spargelstangen auf den Gittereinsatz und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1.
3. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 6 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Garen zu beginnen. Wenden Sie sie nach der Hälfte der Garzeit.
4. Den Spargel mit dem Käse bestreuen.
5. Servieren.

Notizen:

Blumenkohl und Brokkoli mit Käse



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Blumenkohlrischen
- Ca. 450 g Brokkoli-Röschen
- 2 ½ Esslöffel Sesamöl
- ½ Teelöffel Cayennepfeffer
- ¾ Teelöffel Meersalzflocken
- 1 Esslöffel Zitronenschale, gerieben
- Ca. 55 g Cheddar-Käse, zerkleinert

1. Wasser in die Kombi-Pfanne geben und den Crisper-Gittereinsatz einlegen. Den Blumenkohl und den Brokkoli oben auf den Gareinsatz legen und auf Ebene 1 einsetzen.
2. Stellen Sie den SmartSwitch auf COMBI COOKER und wählen Sie STEAM. Stellen Sie die Garzeit auf 5 Minuten ein und drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
3. Anschließend gut abtropfen lassen; Sesamöl, Meersalzflocken und Cayennepfeffer hinzufügen. Gut umrühren.
4. Stellen Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 16 Minuten ein. START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.
5. Kontrollieren Sie das Gemüse nach der Hälfte des Garvorgangs.
6. Die Zitronenschale und den Cheddar-Käse unterrühren, gut durchmischen und sofort servieren.

Mediterranes Spinat-Omelett



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Olivenöl, geschmolzen
- 4 Eier, verquirlt
- Ca. 140 g frischer Spinat, gehackt
- 1 mittelgroße Tomate, gewürfelt
- 1 Teelöffel frischer Zitronensaft
- ½ Teelöffel grobes Salz
- ½ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- Ca. 8 g frisches Basilikum, grob zerkleinert

1. Geben Sie das Olivenöl in eine runde Backform, die in das Gerät passt. Kippen Sie die Backform, um das Öl gleichmäßig zu verteilen.
2. Die restlichen Zutaten außer den Basilikumblättern vermischen. Umrühren, bis alles gut eingearbeitet ist.
3. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Setzen Sie die runde Backform auf den Gareinsatz und schieben Sie die Kombi-Pfanne auf Ebene 1.
4. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 135°C und die Zeit auf 12 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
5. Mit frischen Basilikumblättern garnieren.
6. Nach Belieben mit einem Klecks saurer Sahne bestreichen.
7. Warm servieren.

HÄHNCHEN & GEFLÜGEL

R E Z E P T E



Pikante Hähnchenfrikadellen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Hähnchenfleisch, gemahlen
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel, gehackt
- 1 Teelöffel Knoblauch, gehackt
- 1 Esslöffel Chilisauce
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle, nach Geschmack

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und durchschwenken, bis alles gut vermischt ist. Die Mischung in vier gleich große Patties formen.
2. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Legen Sie die Patties auf den Gareinsatz und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1.
3. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 190°C und die Zeit auf 17 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
4. Wenden Sie sie nach der Hälfte der Garzeit.
5. Servieren.

Griechischer Hähnchen-Gurken-Salat



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Hähnchenbrust, ohne Knochen, ohne Haut
- 1 rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Paprikaschote, in Scheiben geschnitten
- 4 Kalamata-Oliven, entkernt und gehackt
- 1 kleine Gurke, gerieben und ausgepresst
- 4 Esslöffel griechischer Joghurt
- 4 Esslöffel Mayonnaise
- 1 Esslöffel frischer Zitronensaft
- Grobes Meersalz und rote Pfefferflocken, nach Geschmack

1. Das Hähnchen mit Papiertüchern trocken tupfen.
2. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen und leicht mit Öl einfetten. Legen Sie die Hähnchenbrüste auf den Gareinsatz und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1.
3. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 190°C und die Zeit auf 12 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Garen zu beginnen. Wenden Sie sie nach der Hälfte der Garzeit.
4. Die gegarten Hähnchenbrüste in Stücke schneiden und in eine Salatschüssel geben; die restlichen Zutaten hinzufügen und gut durchmischen.
5. Gekühlt servieren.

Gefülltes Hähnchen mit Käse und Speck



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Hähnchenbrust
- 4 Esslöffel Ziegenkäse
- 4 Esslöffel Speck
- 1 Esslöffel Olivenöl
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver
- 1 Teelöffel getrocknetes Basilikum
- 1 Teelöffel getrockneter Oregano
- 1 Teelöffel getrocknete Petersilienflocken

ZUBEREITUNG:

1. Die Hähnchenbrüste mit einem Holzhammer flach drücken.
2. Dann jedes Stück Hähnchenbrust mit Käse und Speck füllen. Aufrollen und mit Zahnstochern befestigen.
3. Das Hähnchen mit Olivenöl, Basilikum, Oregano, Knoblauchpulver und Petersilie bestreuen.
4. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Legen Sie die gefüllten Hähnchenbrüste auf den Gareinsatz und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1.
5. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 20 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Garen zu beginnen. Wenden Sie sie nach der Hälfte der Garzeit.
6. Servieren.

Knusprige Hähnchenfilets mit Oliven



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Hähnchenfilets, ohne Knochen, ohne Haut
- 2 Eier, verquirlt
- 1 Teelöffel getrocknetes Basilikum
- ½ Teelöffel getrockneter Rosmarin
- ½ Teelöffel getrockneter Oregano
- ½ Teelöffel rote Paprikaflocken, gemahlen
- Ca. 60 g gewürztes Paniermehl (Semmelbrösel)
- Ca. 55 g Kalamata-Oliven, entkernt und in Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG:

1. Das Hähnchen mit Papiertüchern trocken tupfen.
2. In einer flachen Schüssel die Eier und Gewürze verquirlen. Die Semmelbrösel in eine andere flache Schüssel geben.
3. Die Hähnchenfilets in die Eimischung tauchen, dann in den Semmelbröseln wälzen.
4. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombipfanne stellen. Legen Sie die Hähnchenfilets auf den Gareinsatz und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1.
5. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 190°C und die Zeit auf 12 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Garen zu beginnen. Wenden Sie sie nach der Hälfte der Garzeit.
6. Mit Kalamata-Oliven servieren.

Kokosnuss-Hähnchen mit Ingwer



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 Hähnchenbrüste, ohne Haut, ohne Knochen und halbiert
- 4 Esslöffel Kokosnuss-Aminos
- 1 Teelöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel Stevia
- Salz und schwarzer Pfeffer nach Belieben
- Ca. 60 ml Hühnerbrühe
- 1 Esslöffel Ingwer, gerieben

1. Das Hähnchen mit den restlichen Zutaten in einer passenden Pfanne gut durchschwenken.
2. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Stellen Sie die Pfanne auf den Gareinsatz und schieben Sie die Kombi-Pfanne auf Ebene 1.
3. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 190°C und die Zeit auf 20 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
4. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
5. Auf Tellern verteilen und mit einem Salat servieren.

Hähnchenbrust mit Tomatensauce



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Hähnchenbrust, ohne Haut, ohne Knochen
- 1 Esslöffel Tomatensoße
- 1 Teelöffel Avocadoöl
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver

1. Avocadoöl, Tomatensoße und Knoblauchpulver in einer kleinen Schüssel verrühren. Die Hähnchenbrust von allen Seiten mit der Tomatensoßenmischung bestreichen.
2. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Legen Sie die Hähnchenbrust auf den Gareinsatz und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1.
3. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 195°C und die Zeit auf 15 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
4. Wenden Sie die Hähnchenbrust dann auf die andere Seite und garen Sie sie weitere 3 Minuten.
5. Die gebratene Hähnchenbrust in Portionen schneiden.

Notizen:

Frittiertes Hähnchen mit Kartoffeln



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
40 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Kartoffeln
- Ca. 900 g Hähnchen
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Pfeffer und Salz zum Abschmecken

1. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Das Hähnchen und die Kartoffeln auf den Gareinsatz legen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen.
2. Mit Olivenöl beträufeln, so dass Hähnchen und Kartoffeln gut bedeckt sind. Schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1.
3. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 120°C und die Zeit auf 40 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Garen zu beginnen. Wenden Sie sie nach der Hälfte der Garzeit.
4. Warm servieren.

Saftige Hähnchenspieße



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Hähnchenteile
- 1 Teelöffel Ingwer, gehackt
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Esslöffel Sesamöl
- 6 Esslöffel Ananassaft
- 2 Esslöffel Sojasauce
- ½ Teelöffel Pfeffer

1. Alle Zutaten außer dem Hähnchen in einer Schüssel vermengen. Gut durchmischen.
2. Dann das Hähnchen auf Spieße stecken und mit den Gewürzen bestreichen. 2 Stunden lang marinieren lassen.
3. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Legen Sie das marinierte Hähnchen auf den Gareinsatz und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1.
4. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 18 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
5. Heiß servieren.

Notizen:

Gebutterte Hähnchenflügel



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 1,8 kg Hähnchenflügel
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Esslöffel Worcestershire-Sauce
- Ca. 110 g Butter, geschmolzen
- Ca. 85 g scharfe Sauce (nach Wahl)
- ½ Teelöffel Salz

1. Zucker, Butter, Salz, Worcestershire-Sauce und scharfe Sauce in einer Schüssel vermengen.
2. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Legen Sie die Hähnchenflügel auf den Gareinsatz und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1.
3. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 190°C und die Zeit auf 25 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Garen zu beginnen. Wenden Sie sie nach der Hälfte der Garzeit.
4. Drehen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und garen Sie sie weitere 5 Minuten.
5. Die gegarten Hähnchenflügel in die Schüssel mit der Zuckermischung geben und gut durchschwenken.
6. Servieren.

Teriyaki-Hähnchenkeulen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 Hähnchenkeulen ohne Knochen
- 1 Teelöffel Ingwer, gerieben
- 1 Esslöffel Kochwein
- 3 Esslöffel Teriyaki-Sauce

1. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und 30 Minuten lang in den Kühlschrank stellen.
2. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Legen Sie die marinierten Hähnchenkeulen auf den Gareinsatz und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1.
3. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 8 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
4. Drehen Sie das Hähnchen um und erhöhen Sie die Temperatur auf ca. 190°C. Weitere 6 Minuten garen.
5. Heiß servieren.

Notizen:

Puten-Cheeseburger



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g gemahlenes Putenhackfleisch
- Ca. 30 g gewürfelte rote Zwiebel
- 1 Esslöffel Hähnchengewürz
- ½ Teelöffel getrocknete Petersilie
- ½ Teelöffel Salz
- 4 Scheiben Provolone-Käse
- 4 Vollkornsandwichbrötchen
- Empfohlener Belag: Salat, Tomatenscheiben, Dillgurken und Senf

ZUBEREITUNG:

1. In einer Schüssel das Putenhackfleisch mit der Zwiebel, der Petersilie, dem Hähnchengewürz und dem Salz gut vermischen.
2. Die Mischung zu 4 Patties formen.
3. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Legen Sie die Patties auf den Gareinsatz und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1.
4. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 180°C und die Zeit auf 10 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
5. Garen, bis das Putenhackfleisch gut durchgebraten ist und der Saft klar ist.
6. Jeden Burger mit einer Scheibe Käse belegen und 1 bis 2 Minuten weiter braten, bis der Käse schmilzt.
7. Auf Brötchen mit Ihrem Lieblingsbelag servieren.

Puten-Käse-Wraps



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 125 g Hummus
- 16 dünne Scheiben Putenbrust
- 8 Scheiben Provolone-Käse
- Ca. 30 g frischer Babyspinat (oder mehr nach Geschmack)

ZUBEREITUNG:

1. Um die Wraps zusammenzustellen, 2 Esslöffel Hummus auf jeden Wrap mit einem Abstand von etwa einem halben Zentimeter zu den Rändern verteilen. 4 Scheiben Putenbrust und 2 Scheiben Provolone darauf legen. Mit etwas Babyspinat abschließen.
2. Rollen Sie jeden Wrap auf. Die Enden brauchen nicht gefaltet oder versiegelt zu werden.
3. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Legen Sie die Wraps mit der Nahtseite nach unten in einer Lage auf das Gitterrost. Schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1.
4. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 180°C und die Zeit auf 4 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
5. Wenn Sie möchten, können Sie den Wrap noch 2 oder 3 Minuten länger garen, bis er leicht knusprig ist.

Notizen:

Pikant gewürztes Hähnchen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- ½ Esslöffel Worcestershire-Sauce
- 1 Teelöffel fein geriebene Orangenschale
- 2 Esslöffel geschmolzene Butter
- ½ Teelöffel geräuchertes Paprikapulver
- 4 Hähnchenkeulen, abgespült und halbiert
- 1 Teelöffel Meersalzflocken
- 1 Esslöffel Apfelessig
- ½ Teelöffel gemischte Pfefferkörner, frisch gebrochen

1. Die Hähnchenkeulen trocken tupfen und von allen Seiten mit der geschmolzenen Butter bestreichen.
2. Dann die Hähnchenkeulen mit den restlichen Zutaten vermengen.
3. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Legen Sie die Hähnchenkeulen auf den Gareinsatz und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1.
4. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 170°C und die Zeit auf 13 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
5. Warm servieren.

Puten-Käse-Spieße



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 120 g Parmesankäse, gerieben
- Ca. 360 ml Wasser
- Ca. 395 g gemahlenes Putenhackfleisch
- 2 kleine Eier, verquirlt
- 1 Teelöffel gemahlener Ingwer
- 2 ½ Esslöffel Pflanzenöl
- Ca. 15 g gehackte frische Petersilie
- 2 Esslöffel Mandelmehl
- ¾ Teelöffel Salz
- 1 gehäufte Teelöffel frischer Rosmarin, fein gehackt
- ½ Teelöffel gemahlener Piment

1. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen.
2. Die Masse mit den Händen durchkneten und vorsichtig zu gleich großen Kugeln formen.
3. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Legen Sie die Hähnchenkeulen auf den Gareinsatz und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1.
4. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 190°C und die Zeit auf 10 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
5. Auf einer Servierplatte mit Spießen anrichten und mit Ihrer Lieblingssoße zum Dippen servieren.



RIND, SCHWEIN & LAMM

R E Z E P T E

Rindfleisch-Cheeseburger



ZUBEREITUNG:

1. Das Rinderhackfleisch mit Salz und Pfeffer bestreuen.
2. Aus dem Hackfleisch 6 gleich große Patties formen.
3. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Legen Sie die Patties auf den Gareinsatz und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1.
4. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 10 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
5. Die Patties mit Käsescheiben belegen und weitere 1 Minute im Ofen braten.
6. Die Patties auf den Brötchen servieren.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Rinderhackfleisch
- 6 Cheddar-Käsescheiben
- Pfeffer und Salz zum Abschmecken

Knuspriges Zitronen-Rindsschnitzel



ZUBEREITUNG:

1. In einer Schüssel die Semmelbrösel und das Olivenöl vermischen, bis eine lockere, krümelige Masse entstanden ist. Das Ei einquirlen.
2. Das Rinderschnitzel in das Ei tauchen und dann in den Semmelbröseln wälzen, so dass es vollständig bedeckt ist.
3. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Legen Sie die Schnitzel auf den Gareinsatz und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1.
4. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP.
5. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 180°C und die Zeit auf 13 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
6. Vor dem Servieren mit Zitronenspalten und Petersilie garnieren.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 Ei
- 1 dünnes Rinderschnitzel
- 3 Esslöffel Paniermehl
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Petersilie, grob gehackt
- ½ Zitrone, in Spalten geschnitten

Notizen:

Pikante Rinder-Fleischbällchen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 Ei
- Ca. 225 g Rinderhackfleisch
- Ca. 60 g Paniermehl
- 1 Esslöffel Petersilie, gehackt
- 2 Esslöffel Rosinen
- Ca. 100 g Zwiebel, gehackt und gebraten
- ½ Esslöffel Pfeffer
- ½ Teelöffel Salz

1. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und gut durchrühren.
2. Gleiche Mengen der Rindfleischmischung mit den Händen zu kleinen Kugeln formen.
3. Den Gareinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Legen Sie die Fleischbällchen auf den Gareinsatz und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1.
4. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 15 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
5. Mit einer Sauce Ihrer Wahl servieren.

Filet Mignon mit Kräuter-Knoblauch



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 675 g Filet Mignon
- Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel getrockneter Rosmarin
- 1 Teelöffel getrockneter Thymian
- 1 Teelöffel getrocknetes Basilikum
- 2 Knoblauchzehen, gehackt

1. Das Rindfleisch mit den restlichen Zutaten vermischen, bis es gut bedeckt ist.
2. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Legen Sie das Rindfleisch auf den Gittereinsatz und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1.
3. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 14 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Garen zu beginnen.
4. Nach der Hälfte der Garzeit umdrehen.
5. Servieren.

Notizen:

Ribeye-Steak mit Blauschimmelkäse



ZUBEREITUNG:

1. Das Ribeye-Steak mit Olivenöl, Salz, Zwiebelpulver, schwarzem Pfeffer und Knoblauchpulver vermischen.
2. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Legen Sie das Ribeye-Steak auf den Gareinsatz und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP.
3. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 15 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Garen zu beginnen. Nach der Hälfte der Garzeit umdrehen.
4. Mit dem Käse bestreuen und warm servieren.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Ribeye-Steak, nicht entbeint
- Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack
- 2 Esslöffel Olivenöl
- ½ Teelöffel Zwiebelpulver
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- Ca. 110 g Blauschimmelkäse, zerkrümelt

Aromatisches Rumpsteak



ZUBEREITUNG:

1. Das Rumpsteak mit Salz, Paprika, schwarzem Pfeffer, Olivenöl und Brandy würzen.
2. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen und leicht mit Öl einfetten. Legen Sie den Rumpsteak auf den Gareinsatz und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1.
3. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 50 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Garen zu beginnen. Nach der Hälfte des Garvorgangs umdrehen.
4. Mit der kalten Butter servieren und genießen.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
50 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 675 g Rumpsteak
- Gemahlener schwarzer Pfeffer und Salz, nach Geschmack
- 1 Teelöffel Paprika
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Ca. 50 ml Brandy
- 2 Esslöffel kalte Butter

Notizen:

Rindfleisch-Radieschen-Bowl



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
50 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Rinderlende, gewürfelt
- 1 Teelöffel gemahlene Muskatnuss
- 1 Teelöffel Salz
- Ca. 120 g Rettich, gewürfelt
- 1 Esslöffel Avocadoöl
- ½ Teelöffel getrocknetes Basilikum
- Ca. 60 ml Wasser

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen.
2. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Legen Sie die Zutaten auf den Gareinsatz und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1.
3. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 180°C und die Zeit auf 50 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Garen zu beginnen.
4. Wenden Sie sie nach der Hälfte der Garzeit.
5. Warm servieren.

Scharfer Rinderbraten



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 900 g Rinderbraten, grob zerkleinert
- 1 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Teelöffel gehackter Knoblauch
- 2 Esslöffel Avocadoöl
- 1 Teelöffel getrockneter Oregano
- ½ Teelöffel Cayennepfeffer

1. Den Rinderbraten mit Avocadoöl, schwarzem Pfeffer, gehacktem Knoblauch, getrocknetem Oregano und Cayennepfeffer einreiben.
2. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Legen Sie das Rindfleisch auf den Gareinsatz und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1.
3. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 185°C und die Zeit auf 30 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
4. Warm servieren und genießen.

Notizen:

Kokosnuss-Rindfleischwürfel



ZUBEREITUNG:

1. Das Rindersteak mit Kokosnuss-Aminos, Zwiebelpulver und Erythrit vermengen.
2. Dann das zerkleinerte Rindersteakstück mit Mandelmehl bestreuen.
3. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Das Rindfleisch auf den Gareinsatz legen und mit Avocadoöl besprühen. Schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1.
4. Die Tür schließen und den SmartSwitch auf AIR FRY STOVETOP umlegen. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 185°C und die Zeit auf 20 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Garen zu beginnen.
5. Wenden Sie sie nach der Hälfte der Garzeit.
6. Warm servieren.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 280 g Rindersteak, gehackt
- 2 Esslöffel Mandelmehl
- 1 Teelöffel Avocadoöl
- ½ Teelöffel Zwiebelpulver
- 4 Esslöffel Kokosnuss-Aminos
- 1 Teelöffel Erythrit

Frittiertes Rindfleisch mit Kohl



ZUBEREITUNG:

1. Die Rinderlende mit Taco-Gewürzen und Salz einreiben.
2. Eine Backform, in die das Gerät passt, mit Kokosnussöl einfetten. Die Rinderlende und die Rinderbrühe in die Backform geben. Dann das Rindfleisch mit Weißkohl belegen.
3. Setzen Sie den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne und stellen Sie die Backform auf den Gareinsatz. Schieben Sie die Kombi-Pfanne auf Stufe 1.
4. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 180°C und die Zeit auf 50 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
5. Warm servieren.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
50 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 900 g Rinderlende, gewürfelt
- Ca. 60 g Weißkohl, zerkleinert
- Ca. 120 ml Rinderbrühe
- 1 Teelöffel Taco-Gewürze
- 1 Teelöffel Kokosnussöl
- 1 Teelöffel Salz

Notizen:

Ingwer-Lammfilet



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 425 g Lammlende
- 1 Esslöffel Avocadoöl
- 1 Teelöffel Ingwerpulver
- ½ Teelöffel Zwiebelpulver
- 1 Teelöffel Keto-Tomatenmark

ZUBEREITUNG:

1. Das Lammfleisch mit Ingwer- und Zwiebelpulver einreiben.
2. In einer kleinen Schüssel das Avocadoöl mit dem Tomatenmark verrühren.
3. Das Lammfilet mit der Tomatenmischung bestreichen.
4. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Das Lammfilet auf den Gareinsatz legen und die Pfanne auf Ebene 1 schieben.
5. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 180°C und die Zeit auf 30 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
6. Warm servieren.

Knoblauch-Rinder-Fleis hbällchen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
50 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Rinderhackfleisch
- 1 Esslöffel Knoblauchpulver
- 1 Teelöffel Chilipulver
- 1 Teelöffel getrockneter Koriander
- 1 Esslöffel Mandelmehl
- Kochspray

ZUBEREITUNG:

1. In einer Schüssel Rinderhackfleisch mit Chilipulver, Knoblauchpulver, getrocknetem Koriander und Mandelmehl vermischen.
2. Die Mischung zu kleinen Fleischbällchen formen.
3. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Legen Sie die Fleischbällchen auf den Gareinsatz und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1.
4. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 10 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Garen zu beginnen.
5. Wenden Sie sie nach der Hälfte der Garzeit.
6. Warm servieren.

Notizen:

The background image shows a plate of golden-brown fried calamari. In the upper left, there is a small bowl of red sauce. In the upper right, there are whole cherry tomatoes and a slice of lime. In the lower left, more cherry tomatoes are visible. In the lower right, there is a sprig of fresh dill. The entire scene is set on a dark, textured surface.

FISCH & MEERESFRÜCHTE

R E Z E P T E

Zarte Tilapia-Filets



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 Tilapia-Filets, ohne Knochen
- 1 Esslöffel Ghee
- 1 Esslöffel Apfelessig
- 1 Teelöffel getrockneter Koriander

ZUBEREITUNG:

1. Die Tilapia-Filets mit Apfelessig und getrocknetem Koriander bestreuen.
2. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Den Fisch auf den Gareinsatz legen und mit dem Ghee bestreichen. Schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1.
3. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 190°C und die Zeit auf 20 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Garen zu beginnen.
4. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
5. Warm servieren.

Pikantes Kabeljaufilet



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Kabeljaufilet
- 1 Teelöffel Kokosnussöl
- 1 Teelöffel Chiliflocken
- ½ Teelöffel Cayennepfeffer
- 1 Teelöffel getrockneter Koriander
- ¼ Teelöffel gemahlene Muskatnuss

ZUBEREITUNG:

1. Das Kabeljaufilet mit Kokosnussöl, Cayennepfeffer, Chiliflocken, getrocknetem Koriander und gemahlener Muskatnuss einreiben.
2. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Legen Sie das Kabeljaufilet auf den Gareinsatz und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1.
3. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 185°C und die Zeit auf 12 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Garen zu beginnen.
4. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
5. Warm servieren.

Notizen:

Pikante Basilikum-Garnelen



ZUBEREITUNG:

1. Die Garnelen mit Salz, Avocadoöl und getrocknetem Basilikum vermengen.
2. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Legen Sie die Garnelen auf den Gareinsatz und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1.
3. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 185°C und die Zeit auf 12 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
4. Warm servieren.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 Esslöffel Avocadoöl
- ½ Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel getrocknetes Basilikum
- Ca. 450 g Garnelen, geschält

Leckerer Limettenlachs



ZUBEREITUNG:

1. Den Lachs mit Limettensaft, geriebener Muskatnuss, Limettenschale und Avocadoöl einreiben.
2. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Legen Sie die Zutaten auf den Gareinsatz und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1.
3. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 180°C und die Zeit auf 20 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
4. Warm servieren.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Lachs, zerkleinert
- 1 Esslöffel Limettensaft
- 1 Teelöffel Avocadoöl
- 1 Teelöffel Limettenschale, gerieben
- ¼ Teelöffel gemahlene Muskatnuss

Notizen:

Kokosnuss-Kabeljau-Nuggets



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 20 g Kokosnusss raspeln
- 3 Esslöffel Mandelmehl
- 1 Teelöffel Salz
- 3 Eier, verquirlt
- Ca. 280 g Kabeljaufilet
- 1 Teelöffel Avocadoöl

1. Die Kabeljaufilets in Nuggets schneiden und mit Salz würzen.
2. Den Fisch in Eier tauchen und in Mandelmehl wälzen.
3. Dann den Fisch erneut in die Eier tauchen und in den Kokosraspeln wälzen.
4. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Legen Sie die Zutaten auf den Gareinsatz und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1.
5. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 190°C und die Zeit auf 10 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Garen zu beginnen.
6. Wenden Sie sie nach der Hälfte der Garzeit.
7. Warm servieren.

Einfache Fisch-Tacos



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Kabeljaufilets
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Avocado, entkernt, geschält und püriert
- 4 Esslöffel Mayonnaise
- 1 Teelöffel Senf
- 1 Schalotte, gehackt
- 1 Habanero-Chili, gehackt
- 8 kleine Maistortillas

1. Die Fischfilets mit Olivenöl beträufeln.
2. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen und leicht mit Öl einfetten. Die Fischfilets auf den Gareinsatz legen und die Pfanne auf Ebene 1 schieben.
3. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 14 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu beginnen.
4. Wenden Sie sie nach der Hälfte der Garzeit.
5. Die Tacos mit dem gehackten Fisch und den restlichen Zutaten anrichten.
6. Warm servieren.

Notizen:

Knoblauch-Orangen-Roughy-Filets



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Fischfilet (nach Wahl)
- 2 Esslöffel Butter
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Meersalz und rote Pfefferflocken, zum Abschmecken

1. Die Fischfilets mit den restlichen Zutaten vermengen.
2. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen und leicht mit Öl einfetten. Die Fischmischung auf das Gitter geben und die Pfanne auf Ebene 1 schieben.
3. Die Tür schließen und den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP umlegen. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 10 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Garen zu beginnen.
4. Nach der Hälfte der Garzeit umdrehen.
5. Servieren.

Knusprige Calamari-Ringe



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 120 g Mehl (Type 405)
- Ca. 15 g Tortilla-Chips, zerkleinert
- 1 Teelöffel Senfpulver
- 1 Esslöffel getrocknete Petersilie
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack
- 1 Teelöffel Cayennepfeffer
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Ca. 450 g Calamari, in Ringe geschnitten

1. Mehl, Gewürze, Tortilla-Chips und Olivenöl in einer Schüssel vermischen.
2. Die Calamari in die Mehlmischung tauchen, um sie gut zu panieren.
3. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen. Die Calamari-Ringe auf den Gareinsatz legen und die Pfanne auf Ebene 1 schieben.
4. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 5 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Garen zu beginnen.
5. Wenden Sie sie nach der Hälfte der Garzeit.
6. Warm servieren.

Notizen:

Knusprige Garnelen in der Parmesankruste



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 675 g Garnelen, gesäubert und entdarmt
- Ca. 60 g Mehl (Type 405)
- ½ Teelöffel Schalottenpulver
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver
- 1 Teelöffel rote Paprikaflocken, gemahlen
- Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack
- 2 große Eier
- Ca. 120 g Cracker (nach Wahl), zerkleinert
- Ca. 60 g Parmesankäse, gerieben

ZUBEREITUNG:

1. In einer flachen Schüssel das Mehl und die Gewürze vermischen. In einer zweiten Schüssel die Eier verquirlen und in einer dritten Schüssel die Cracker und den Käse mischen.
2. Die Garnelen in die Mehlmischung und dann in die verquirlten Eier tauchen; zum Schluss die Garnelen in der Cracker-Käse-Mischung wälzen, bis sie gut überzogen sind.
3. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen und leicht mit Öl einfetten. Legen Sie die Garnelen auf den Gareinsatz und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1.
4. Die Tür schließen und den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP umlegen. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 10 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Garen zu beginnen.
5. Wenden Sie sie nach der Hälfte der Garzeit.
6. Servieren.

Aromatischer Wolfsbarsch



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Wolfsbarsch
- Ca. 50 ml trockener Weißwein
- Ca. 30 g Mehl (Type 405)
- Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack
- 1 Teelöffel Senfkörner
- 1 Teelöffel Fenchelsamen
- 2 Knoblauchzehen, gehackt

ZUBEREITUNG:

1. Den Fisch mit den restlichen Zutaten vermengen.
2. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen und leicht mit Öl einfetten. Den Fisch auf den Gareinsatz legen und die Pfanne auf Ebene 1 schieben.
3. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 10 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Garen zu beginnen.
4. Wenden Sie sie nach der Hälfte der Garzeit.
5. Servieren.



SNACKS & ZWISCHENDURCH

R E Z E P T E

Blumenkohlröschen mit Knusperkruste



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP.
2. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 20 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Gerät heizt 5 Minuten lang vor).
3. Während das Gerät vorheizt, die Eier, das Paniermehl und die Gewürze vermischen, bis sie gut vermischt sind. Die Blumenkohlröschen in den Teig tauchen.
4. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen und die Blumenkohlröschen auf den Gareinsatz legen.
5. Wenn der Timer noch 15 Minuten anzeigt, öffnen Sie die Tür und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1. Schließen Sie die Tür, um den Garvorgang fortzusetzen.
6. Nach der Hälfte der Garzeit umdrehen.
7. Nach Ende der Garzeit servieren.

ZUTATEN:

- 2 Eier, verquirlt
- Ca. 120 g Semmelbrösel
- Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack
- 1 Teelöffel Cayennepfeffer
- 1 Teelöffel Chilipulver
- ½ Teelöffel Zwiebelpulver
- ½ Teelöffel Kreuzkümmelpulver
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver
- Ca. 450 g Blumenkohlröschen

Pikanter Knoblauch-Rosenkohl



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Rosenkohl, geputzt
- 2 Esslöffel Sesamöl
- 2 Esslöffel Agavendicksaft
- 2 Esslöffel Reiswein
- 1 Teelöffel Chiliflocken
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- ½ Teelöffel Paprika
- Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack

ZUBEREITUNG:

1. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP.
2. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 190°C und die Zeit auf 15 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Gerät heizt 5 Minuten lang vor).
3. Während das Gerät vorheizt, schwenken Sie den Rosenkohl mit den restlichen Zutaten. Dann den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne einsetzen und den Rosenkohl auf den Einsatz legen.
4. Wenn der Timer noch 10 Minuten anzeigt, öffnen Sie die Tür und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1. Schließen Sie die Tür, um den Garvorgang fortzusetzen.
5. Schütteln Sie den Korb nach der Hälfte der Garzeit.
6. Nach Ende der Garzeit warm servieren.

Mit Honig glasierte Baby-Möhren



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 340 g Babymöhren, in Würfel geschnitten
- 2 Esslöffel Kokosnussöl
- ½ Teelöffel Kreuzkümmelpulver
- 2 Esslöffel Honig
- 2 Esslöffel Weißwein

ZUBEREITUNG:

1. Schließen Sie die Tür und stellen Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP.
2. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 190°C und die Zeit auf 20 Minuten ein. START/STOP drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Gerät heizt 5 Minuten lang vor).
3. Während das Gerät vorheizt, die Karotten mit den restlichen Zutaten schwenken. Dann den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne einsetzen und die Karotten auf den Einsatz legen.
4. Wenn der Timer noch 15 Minuten anzeigt, öffnen Sie die Tür und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1. Schließen Sie die Tür, um den Garvorgang fortzusetzen.
5. Schütteln Sie den Korb nach der Hälfte der Garzeit.
6. Nach Beendigung des Garvorgangs servieren.

Mediterrane Kartoffelchips



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 große Kartoffeln, in dünne Scheiben geschnitten
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel mediterrane Kräutermischung
- 1 Teelöffel Cayennepfeffer
- Grobes Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack

1. Schließen Sie die Tür und stellen Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. 2. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 180°C und die Zeit auf 21 Minuten ein. START/STOP drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Gerät heizt 5 Minuten lang vor).
2. Während das Gerät vorheizt, schwenken Sie die Kartoffeln mit den restlichen Zutaten. Legen Sie dann den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne und legen Sie die Kartoffeln auf den Einsatz.
3. Wenn der Timer noch 16 Minuten anzeigt, öffnen Sie die Tür und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1. Schließen Sie die Tür, um den Garvorgang fortzusetzen.
4. Schütteln Sie den Korb nach der Hälfte der Garzeit und arbeiten Sie schubweise.
5. Nach Beendigung des Garvorgangs servieren.

Senf-Brokkoli-Röschen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Brokkoli-Röschen
- 2 Esslöffel Butter, Raumtemperatur
- ¼ Teelöffel Senfkörner
- 1 Esslöffel Sojasauce
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken

1. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP.
2. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 185°C und die Zeit auf 15 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Gerät heizt 5 Minuten lang vor).
3. Während das Gerät vorheizt, alle Zutaten in den Crisper-Gittereinsatz geben und dann in die Kombi-Pfanne stellen.
4. Wenn der Timer noch 10 Minuten anzeigt, öffnen Sie die Tür und stellen Sie die Pfanne auf Ebene 1. Schließen Sie die Tür, um den Garvorgang fortzusetzen.
5. Schütteln Sie den Korb nach der Hälfte der Garzeit.
6. Nach Beendigung des Garvorgangs servieren.

Notizen:

Gewürzte geröstete Zucchiniwürfel



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 675 g Zucchini, geschält und in ca. 1,5 cm Würfel geschnitten
- 2 Esslöffel geschmolzenes Kokosnussöl
- Eine Prise grobes Salz
- Eine Messerspitze Pfeffer
- 2 Esslöffel Salbei, fein gehackt
- Schale von 1 kleinen Zitrone
- ½ Teelöffel gemahlener Piment

ZUBEREITUNG:

1. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP.
2. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 15 Minuten ein. START/STOP drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Gerät heizt 5 Minuten lang vor).
3. Während das Gerät vorheizt, die Zucchinistücke mit den anderen Zutaten mischen.
4. Setzen Sie den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne und legen Sie die Zucchinistücke auf den Gareinsatz.
5. Wenn der Timer noch 10 Minuten anzeigt, öffnen Sie die Tür und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1. Schließen Sie die Tür, um den Garvorgang fortzusetzen.
6. Das Gerät anhalten und die Temperatur auf ca. 200°C stellen; umrühren und weitere 8 Minuten garen.
7. Nach Beendigung des Garvorgangs servieren.

Zitroniger Rosenkohl mit Feta-Käse



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 340 g Rosenkohl, geputzt und die Enden abgeschnitten
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Esslöffel Zitronenschale
- Antihaft-Kochspray
- Ca. 240 g Feta-Käse, gewürfelt

ZUBEREITUNG:

1. Stellen Sie den SmartSwitch auf AIRFRY/STOVETOP. Wählen Sie BAKE, stellen Sie die Temperatur auf ca. 160°C und die Zeit auf 11 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Gerät heizt 3 Minuten lang vor).
2. Den Rosenkohl mit einem kleinen Schälmesser schälen. Die Blätter mit Salz und Zitronenschale würzen und mit Kochspray besprühen, so dass alle Seiten bedeckt sind. In die Kombi-Pfanne geben.
3. Nach dem Vorheizen die Tür öffnen und die Pfanne auf Ebene 1 schieben. Schließen Sie die Tür, um den Garvorgang zu starten.
4. Den Garkorb nach der Hälfte der Garzeit schütteln und weitere 7 Minuten garen.
5. Achten Sie darauf, dass Sie schubweise arbeiten, damit alles gleichmäßig gart. Abschmecken und die Gewürze anpassen.
6. Nach Abschluss der Garzeit mit Fetakäse servieren.

Notizen:

Knusprige Chicken Wings mit Salbei



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 30 g Mandelmehl
- Ca. 80 ml Buttermilch
- Ca. 675 g Hähnchenflügel
- 1 Esslöffel Tamari-Sauce
- ½ Teelöffel frischer Salbei
- 1 Teelöffel Senfkörner
- ½ Teelöffel Knoblauchpaste
- ½ Teelöffel frisch gemahlene gemischte Pfefferkörner
- ½ Teelöffel Gewürzsalz
- 2 Teelöffel frisches Basilikum

ZUBEREITUNG:

1. Die Gewürze zusammen mit der Knoblauchpaste, den Hähnchenflügeln, der Buttermilch und der Tamari-Sauce in eine große Schüssel geben. Etwa 55 Minuten durchziehen lassen; die Flügel abtropfen lassen.
2. Die Tür schließen und den SmartSwitch auf AIRFRY/STOVETOP umlegen. 3. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 180°C und die Zeit auf 21 Minuten ein. START/STOP drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Gerät heizt 5 Minuten lang vor).
3. Während das Gerät vorheizt, die Flügel in das Mandelmehl einstreuen. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen und die Wings darauf legen.
4. Wenn der Timer noch 16 Minuten anzeigt, öffnen Sie die Tür und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1. Schließen Sie die Tür, um den Garvorgang fortzusetzen.
5. Nach Beendigung des Garvorgangs auf einer schönen Servierplatte mit einem Dressing anrichten.

Gebratene Senf-Hotdogs



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 6 Hot Dogs
- 1 Esslöffel Senf
- 6 Esslöffel Ketchup, ohne Zuckerzusatz

ZUBEREITUNG:

1. Stellen Sie den SmartSwitch auf AIRFRY/STOVETOP. Wählen Sie BAKE, stellen Sie die Temperatur auf ca. 190°C und die Zeit auf 18 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Gerät heizt 3 Minuten lang vor).
2. Legen Sie die Hot Dogs in die leicht gefettete Kombi-Pfanne.
3. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, öffnen Sie die Tür und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1. Schließen Sie die Tür, um den Garvorgang zu starten.
4. Wenden Sie die Pfanne nach der Hälfte der Garzeit, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
5. Nach Beendigung der Garzeit auf Cocktailspießen mit Senf und Ketchup servieren.

Notizen:



DESSERTS

Knusprige Pistazienkekse



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

10 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Stellen Sie den SmartSwitch auf AIRFRY/STOVETOP. Wählen Sie BAKE, stellen Sie die Temperatur auf ca. 190°C und die Zeit auf 10 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Gerät heizt 3 Minuten lang vor).
2. Legen Sie die Kombi-Pfanne mit Backpapier aus.
3. In einer Küchenmaschine ca. 20 g Pistazien pulsieren, bis sie die Größe von Krümeln haben.
4. Die restlichen Pistazien mit einem scharfen Messer in kleine Stücke hacken.
5. In einer großen Schüssel die verarbeiteten Pistazien, den Zucker, das Mandelmehl, das Eiweiß und die gehackten Pistazien vermischen und rühren, bis alles gut vermischt ist.
6. Den Teig in 6 Portionen teilen und diese mit einem Abstand von mindestens einem Zentimeter in die Kombi-Pfanne legen.
7. Nach dem Vorheizen die Tür öffnen und die Pfanne auf Ebene 1 schieben. Schließen Sie die Tür, um den Garvorgang zu starten. 7 Minuten lang backen.
8. Nach dem Backen die Kekse 5 Minuten lang auf einem Gitter abkühlen lassen, bevor sie serviert werden.

ZUTATEN:

- Ca. 75 g geschälte rohe Pistazien, geteilt
- Ca. 45 g Mandelmehl
- Ca. 50 g brauner Zucker
- 1 Eiweiß

Kokosnuss-Kakao-Muffins



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 75 g Kokosnussmehl
- 2 Esslöffel Kakaopulver
- 3 Esslöffel Erythritol
- 1 Teelöffel Backpulver
- 2 Esslöffel Kokosnussöl
- 2 Eier, verquirlt
- Ca. 50 g Kokosnus raspeln

1. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP.
2. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 30 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Gerät heizt 5 Minuten lang vor).
3. Während das Gerät vorheizt, alle Zutaten in der Rührschüssel vermischen.
4. Dann die Mischung in die Muffinförmchen füllen. Legen Sie den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne und stellen Sie die Muffinformen auf den Gareinsatz.
5. Wenn der Timer noch 25 Minuten anzeigt, öffnen Sie die Tür und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1. Schließen Sie die Tür, um den Garvorgang fortzusetzen.
6. Nach Beendigung des Backvorgangs servieren.

Kokosnuss-Kaffee-Muffins



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 150 g Kokosnussmehl
- 4 Esslöffel Kokosnussöl
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1 Teelöffel Instant-Kaffee
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Ei, verquirlt
- Ca. 45 g Erythritol

1. Schließen Sie die Tür und stellen Sie den SmartSwitch auf
2. AIR FRY/STOVETOP.
3. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 190°C und die Zeit auf 16 Minuten ein. START/STOP drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Gerät heizt 5 Minuten lang vor).
4. Während das Gerät vorheizt, das Kokosmehl mit Kokosöl, Vanilleextrakt, Instantkaffee, Backpulver, Ei und Erythrit vermischen.
5. Die Mischung in die Muffinförmchen geben. Legen Sie den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne und stellen Sie die Muffinformen auf den Gareinsatz.
6. Wenn der Timer noch 11 Minuten anzeigt, öffnen Sie die Tür und schieben Sie die Form auf Ebene 1. Schließen Sie die Tür, um den Garvorgang fortzusetzen.
7. Nach Beendigung des Backvorgangs servieren.

Knusprige Mandelplätzchen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 95 g Mandelmehl
- Ca. 55 g Mandeln, gemahlen
- 2 Esslöffel Erythritol
- ½ Teelöffel Backpulver
- 5 Esslöffel Kokosnussöl, erweicht
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt

1. Stellen Sie den SmartSwitch auf AIRFRY/STOVETOP. Wählen Sie BAKE, stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 18 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Gerät heizt 3 Minuten lang vor).
2. Mischen Sie das Mandelmehl mit den Mandeln, dem Erythrit, dem Backpulver, dem Kokosnussöl und dem Vanilleextrakt. Kneten Sie den Teig.
3. Die kleinen Kekse ausstechen und auf die Kombi-Pfanne legen.
4. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, die Tür öffnen und die Pfanne auf Ebene 1 schieben. Schließen Sie die Tür, um mit dem Backen zu beginnen.
5. Nach Abschluss des Backvorgangs servieren.

Kokosnuss-Daumendruck-Kekse



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 Teelöffel Kokosnussöl, erweicht
- 1 Esslöffel Erythritol
- 1 Ei, verquirlt
- Ca. 75 g Kokosnussmehl
- Ca. 30 g Mandeln, gehackt

1. Stellen Sie den SmartSwitch auf AIRFRY/STOVETOP. Wählen Sie BAKE, stellen Sie die Temperatur auf ca. 185°C und die Zeit auf 12 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Gerät heizt 3 Minuten lang vor).
2. Alle Zutaten in der Rührschüssel vermischen. Kneten Sie den Teig.
3. Formen Sie dann aus dem Teig Kekse und legen Sie sie auf die Kombi-Pfanne.
4. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, die Tür öffnen und die Pfanne auf Ebene 1 schieben. Schließen Sie die Tür, um mit dem Backen zu beginnen.
5. Nach Abschluss des Backvorgangs servieren.

Notizen:

Knusprige Pekannuss-Riegel



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
40 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 300 g Kokosnussmehl
- 5 Esslöffel Erythritol
- 4 Esslöffel Kokosnussöl, erweicht
- Ca. 120 g Schlagsahne
- 1 Ei, verquirlt
- 4 Pekannüsse, gehackt

ZUBEREITUNG:

1. Stellen Sie den SmartSwitch auf AIRFRY/STOVETOP. Wählen Sie BAKE, stellen Sie die Temperatur auf ca. 185°C und die Zeit auf 43 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Gerät heizt 3 Minuten lang vor).
2. Kokosmehl, Erythrit, Kokosöl, Sahne und Ei mischen.
3. Den Teig in die Kombi-Pfanne geben und gut flachdrücken. Den Teig mit Pekannüssen bestreuen.
4. Nach dem Vorheizen die Tür öffnen und die Pfanne auf Ebene 1 schieben. Schließen Sie die Tür, um mit dem Backen zu beginnen.
5. Nach Beendigung des Backvorgangs das gebackene Mehl in die Riegel schneiden.
6. Servieren.

Kokosnuss-Butter-Kekse



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 Esslöffel Butter, erweicht
- 4 Teelöffel Splenda
- 1 Ei, verquirlt
- Ca. 150 g Kokosnussmehl

ZUBEREITUNG:

1. Stellen Sie den SmartSwitch auf AIRFRY/STOVETOP. Wählen Sie BAKE, stellen Sie die Temperatur auf ca. 185°C und die Zeit auf 13 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Gerät heizt 3 Minuten lang vor).
2. In der Rührschüssel die Butter, den Splenda, das Ei und das Kokosmehl vermischen. Kneten Sie den Teig und formen Sie Kugeln (Kekse).
3. Die Kugeln in die Kombi-Pfanne geben.
4. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, die Tür öffnen und die Pfanne auf Ebene 1 schieben. Schließen Sie die Tür, um mit dem Backen zu beginnen.
5. Nach Abschluss des Garvorgangs servieren.

Notizen:

Mascarpone-Brownies



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 6 Esslöffel Mascarpone
- 3 Eier, verquirlt
- 2 Esslöffel Kakaopulver
- 3 Esslöffel Butter, erweicht
- Ca. 95 g Mandelmehl
- ¼ Teelöffel Backnatron
- Ca. 60 g Kokosnusscreme
- 3 Esslöffel Erythritol

1. Stellen Sie den SmartSwitch auf AIRFRY/STOVETOP. Wählen Sie BAKE, stellen Sie die Temperatur auf ca. 180°C und die Zeit auf 28 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Gerät heizt 3 Minuten lang vor).
2. Alle Zutaten in der Rührschüssel vermischen, bis sie glatt sind.
3. Dann die Kombi-Pfanne mit Backpapier auslegen und den Brownie-Teig hineingeben.
4. Nach dem Vorheizen die Tür öffnen und die Form auf Ebene 1 schieben. Schließen Sie die Tür, um den Backvorgang zu starten.
5. Nach dem Backen das Dessert etwas abkühlen lassen und in Brownies schneiden.

Einfache Chia-Bällchen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 Teelöffel Chiasamen
- 1 Esslöffel Kokosnussöl, erweicht
- 1 Esslöffel Erythritol
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt
- 1 Esslöffel Mandelmehl
- 1 Teelöffel Mandelblättchen
- 1 Ei, verquirlt
- Kochspray

1. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP.
2. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 185°C und die Zeit auf 15 Minuten ein. START/STOP drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Gerät heizt 5 Minuten lang vor).
3. Den Crisper-Gittereinsatz mit Kochspray einsprühen.
4. Dann alle übrigen Zutaten in der Rührschüssel mischen und verrühren, bis eine homogene Masse entsteht.
5. Aus der Mischung Kugeln formen. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen und die Kugeln auf den Gittereinsatz legen.
6. Wenn der Timer noch 15 Minuten anzeigt, öffnen Sie die Tür und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1. Schließen Sie die Tür, um den Garvorgang fortzusetzen.
7. Nach Beendigung des Garvorgangs servieren.

Leckere Avocadocreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 Avocado, geschält, entkernt, gewürfelt
- 1 Ei, verquirlt
- 2 Esslöffel Erythritol
- Ca. 240 g Kokosnusscreme
- 1 Esslöffel Butter, erweicht
- ½ Teelöffel gemahlene Muskatnuss

1. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. 2. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 170°C und die Zeit auf 35 Minuten ein. START/STOP drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Gerät heizt 5 Minuten lang vor).
2. Die Avocado mit Ei, Erythrit, Kokosnusscreme, Butter und gemahlener Muskatnuss pürieren.
3. Wenn die Flüssigkeit glatt ist, in die Förmchen füllen.
4. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen und die Auflaufförmchen auf den Gareinsatz setzen.
5. Wenn der Timer noch 30 Minuten anzeigt, öffnen Sie die Tür und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1. Schließen Sie die Tür, um den Garvorgang fortzusetzen.
6. Nach Beendigung des Garvorgangs servieren.

Kokosnuss-Sahne-Käse-Bomben



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Frischkäse
- 4 Esslöffel Kokosnussmehl
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1 Ei, verquirlt
- 1 Esslöffel Erythritol
- 2 Esslöffel Kokosnus raspeln

1. Schließen Sie die Tür und schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP.
2. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 10 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Gerät heizt 5 Minuten lang vor).
3. Frischkäse mit Kokosmehl, Vanilleextrakt, Ei, Erythrit und Kokosraspeln verrühren.
4. Aus der Mischung Kugeln formen.
5. Den Crisper-Gittereinsatz in die Kombi-Pfanne stellen und die Kugeln auf den Gareinsatz legen.
6. Wenn der Timer noch 5 Minuten anzeigt, öffnen Sie die Tür und schieben Sie die Pfanne auf Ebene 1. Schließen Sie die Tür, um den Garvorgang fortzusetzen.
7. Nach Abschluss des Garvorgangs servieren.

Notizen:



COMBI-MEAL

R E Z E P T E

Lachs mit Spargel und Quinoa



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

20 Min



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. In einer kleinen Schüssel Olivenöl, Zitronensaft und -schale, gehackten Knoblauch, Dill, Salz und Pfeffer vermischen. Die Lachsfilets mit der Hälfte dieser Mischung bestreichen.
2. Quinoa und ca. 480 ml Wasser in die Combi-Pfanne geben. Die Lachsfilets und den Spargel auf dem Backblech verteilen. Die restliche Zitronen-Kräuter-Mischung über den Spargel träufeln.
3. Die Combi-Pfanne auf Stufe 1 und das Backblech auf Stufe 2 schieben.
4. Die Tür schließen und den SmartSwitch auf COMBI COOKER stellen. COMBI MEALS auswählen, die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 20 Minuten einstellen. START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.
5. Nach Ablauf der Garzeit den Lachs, den Spargel und die Quinoa vorsichtig herausnehmen. Quinoa mit einer Gabel auflockern.
6. Lachs und Spargel auf einem Bett aus Quinoa servieren und nach Belieben mit frischem Dill garnieren.

ZUTATEN:

- 4 Lachsfilets
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zitrone, Saft und Schale
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 EL frischer Dill, gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 Bund Spargel, geputzt
- Ca. 185 g Quinoa, gewaschen

Teriyaki-Rindfleisch mit Reis



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

20 Min



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. In einer kleinen Schüssel Sojasauce, Honig, Reisessig, Knoblauch, Ingwer und Maisstärkemischung verquirlen, um die Teriyaki-Sauce herzustellen.
2. Das geschnittene Rindfleisch in eine Schüssel geben und die Hälfte der Teriyaki-Sauce darüber gießen, sodass das Fleisch gut bedeckt ist. Mindestens 10 Minuten marinieren lassen.
3. Den gewaschenen Jasminreis und ca. 480 ml Wasser in die Combi-Pfanne geben. Das marinierte Rindfleisch und die Brokkoliröschen auf dem Backblech verteilen.
4. Die Combi-Pfanne auf Ebene 1 und das Backblech auf Ebene 2 schieben.
5. Die Tür schließen und den SmartSwitch auf COMBI COOKER stellen. Wählen Sie COMBI MEALS, stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 20 Minuten. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
6. Rühren Sie das Rindfleisch und den Brokkoli nach der Hälfte der Garzeit um, damit alles gleichmäßig gar wird.
7. Nach Ende der Garzeit den Reis mit einer Gabel auflockern und das Teriyaki-Rindfleisch mit Brokkoli auf dem Reis anrichten. Die restliche Teriyaki-Sauce darüber träufeln.
8. Vor dem Servieren mit Sesam und Frühlingszwiebeln garnieren.

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Rinderfilet, in dünne Scheiben geschnitten
- Ca. 60 g Sojasauce
- 2 EL Honig
- 1 EL Reisessig
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 TL geriebener Ingwer
- 2 TL Maisstärke, mit 2 EL Wasser vermischt
- Ca. 300 g Brokkoliröschen
- Ca. 200 g Jasminreis, gewaschen
- Sesamkörner zum Garnieren
- Geschnittene Frühlingszwiebeln zum Garnieren

Hähnchen-Knoblauch-Parmesan-Risotto



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. Die Combi-Pfanne mit einer dünnen Schicht Olivenöl einfetten.
2. Den Arborio-Reis und die Hühnerbrühe in die Combi-Pfanne geben. Die Combi-Pfanne auf Stufe 1 schieben.
3. Die Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.
4. Die Hähnchenbrustfilets auf das Backblech legen. Das Backblech auf Stufe 2 schieben.
5. In einer separaten Schüssel den geriebenen Parmesankäse, die Butter und den gehackten Knoblauch vermischen. Beiseite stellen.
6. Die Tür schließen und den SmartSwitch auf COMBI COOKER stellen. COMBI MEALS auswählen, die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 18 Minuten einstellen. START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten (das Gerät dampft 5 Minuten lang).
7. Nach Beendigung des Garvorgangs das Blech aus dem Gerät nehmen. Das gegarte Hähnchenfleisch vorsichtig auf ein Schneidebrett legen und in Scheiben schneiden.
8. Die beiseitegestellte Parmesanmischung unter den Reis rühren, sodass alles gleichmäßig verteilt ist.
9. Das Risotto auf Tellern anrichten, mit den Hähnchenscheiben belegen und nach Belieben mit zusätzlichem Parmesan bestreuen.

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Hähnchenbrustfilet ohne Knochen und ohne Haut
- Ca. 200 g Arborio-Reis
- Ca. 480 ml Hühnerbrühe
- Ca. 60 g geriebener Parmesankäse
- Ca. 55 g Butter
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Olivenöl zum Einfetten der Pfanne

Garnelen und Brokkoli Alfredo



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

15 Min



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel die Garnelen mit Olivenöl, Chiliflocken, Salz und Pfeffer vermengen. Beiseitestellen.
2. Die Fettuccine-Nudeln und 960 ml Wasser in die Combi-Pfanne geben. Die restlichen Zutaten in die Pfanne geben. Die Combi-Pfanne auf Stufe 1 einsetzen.
3. Die Garnelen auf das Backblech legen und das Blech auf Stufe 2 schieben.
4. Die Tür schließen und den SmartSwitch auf COMBI COOKER stellen. Wählen Sie COMBI MEALS, stellen Sie die Temperatur auf 175°C und die Zeit auf 15 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
5. Nach Beendigung des Garvorgangs nehmen Sie das Blech und die Pfanne aus dem Gerät.
6. Servieren Sie die würzigen Garnelen mit Brokkoli Alfredo garniert mit frischer Petersilie und Zitronenschnitzen.

ZUTATEN:

- Ca. 450 g große Garnelen, geschält und entdarnt
- Ca. 200 g Brokkoliröschen
- 1 EL Olivenöl
- ½ TL rote Chiliflocken (nach Geschmack) Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Ca. 225 g Sahne
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Ca. 100 g geriebener Parmesankäse
- Ca. 225 g Fettuccine-Nudeln
- Frische Petersilie, gehackt, zum Garnieren
- Zitronenschnitze zum Servieren

Tandoori-Hähnchen mit Basmatireis



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. Joghurt, Tandoori Masala, Zitronensaft, Knoblauchpaste, Ingwerpaste und Salz in einer Schüssel vermischen.
2. Hähnchenschenkel hinzufügen und gut damit bestreichen. Mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank marinieren lassen.
3. Blumenkohlröschen mit Olivenöl, Currypulver, Salz und Pfeffer vermengen. Beiseite stellen.
4. Den gewaschenen Basmatireis in der Combi-Pfanne verteilen und mit einer Prise Salz und Wasser aufgießen.
5. Das Hähnchen aus der Marinade nehmen und überschüssige Marinade abschütteln. Das Hähnchen auf das Backblech legen. Den gewürzten Blumenkohl um das Hähnchen verteilen.
6. Die Combi-Pfanne mit dem Reis in die erste Schublade des Ninja Combi Multikochers einsetzen. Das Backblech mit dem Hähnchen und dem Blumenkohl auf Ebene 2 schieben.
7. Die Tür schließen und das Gerät auf COMBI MEALS stellen. Die Temperatur auf 190°C und die Zeit auf 25 Minuten einstellen. Zum Start der Zubereitung die Taste START/STOP drücken.
8. Nach Ende der Garzeit das Hähnchen einige Minuten ruhen lassen. Den Basmatireis mit einer Gabel auflockern.
9. Servieren Sie das Tandoori-Hähnchen mit dem lockeren Basmatireis und dem gerösteten Blumenkohl. Garnieren Sie das Gericht nach Belieben mit frischem Koriander oder einem Spritzer Zitronensaft.

ZUTATEN:

Für das Tandoori-Hähnchen:

- 4 Hähnchenschenkel mit Knochen, ohne Haut
- Ca. 240 g Naturjoghurt
- 2 EL Tandoori Masala
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Knoblauchpaste
- 1 TL Ingwerpaste Salz nach Geschmack

Für den Basmatireis:

- Ca. 200 g Basmatireis, gewaschen
- Ca. 420 ml Wasser
- Eine Prise Salz

Für den gerösteten Blumenkohl:

- 1 Blumenkohl, in Röschen geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Currypulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Mediterraner Kabeljau mit Oliven und Couscous



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. Olivenöl, Kirschtomaten, Oliven, Knoblauch, Oregano, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen.
2. Die Kabeljaufilets auf das Backblech legen und die Tomaten-Oliven-Mischung darüber geben.
3. Den Couscous und 300 ml kochendes Wasser in die Combi-Pfanne geben. Gut umrühren.
4. Die Combi-Pfanne auf Ebene 1 und das Backblech auf Ebene 2 schieben.
5. Die Tür schließen und den SmartSwitch auf COMBI COOKER stellen. COMBI MEALS auswählen, die Temperatur auf 175°C einstellen und die Zeit auf 15 Minuten einstellen. START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.
6. Nach Ablauf der Zeit den Couscous vorsichtig herausnehmen und mit einer Gabel auflockern. Überprüfen Sie, ob der Kabeljau gar ist – er sollte sich leicht mit einer Gabel zerteilen lassen.
7. Servieren Sie den mediterranen Kabeljau auf einem Bett aus Couscous.
8. Garnieren Sie das Gericht mit frischer Petersilie und reichen Sie Zitronenschnitze dazu.

ZUTATEN:

- 4 Kabeljaufilets
- 2 EL Olivenöl
- Ca. 150 g Kirschtomaten, halbiert
- Ca. 65 g Kalamata-Oliven, entkernt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 TL getrockneter Oregano
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Ca. 180 g Couscous
- Frische Petersilie zum Garnieren
- Zitronenschnitze zum Servieren

Italienische Wurst mit Paprika und Polenta



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. In einer separaten Schüssel die Polenta mit Wasser oder Brühe vermischen und darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Diese Mischung in die Combi-Pfanne geben.
2. Paprika und Zwiebel in die Pfanne geben.
3. Die italienischen Würstchen und den gehackten Knoblauch auf dem Backblech verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Combi-Pfanne auf Stufe 1 des Ninja Combi Multikochers einsetzen. Das Backblech auf Stufe 2 stellen.
5. Die Tür schließen und den Cooker auf COMBI MEALS stellen. Stellen Sie die Temperatur auf 190°C und den Timer auf 30 Minuten. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
6. Rühren Sie die Polenta nach der Hälfte der Garzeit um und wenden Sie die Würstchen, damit alles gleichmäßig gar wird.
7. Nach Ende der Garzeit den Parmesankäse über die Polenta streuen und einige Minuten ziehen lassen, damit sie eindicken kann.
8. Die italienische Wurst und die Paprika heiß auf einem Bett aus cremiger Polenta servieren.
9. Mit frischem Basilikum garnieren.

ZUTATEN:

- Ca. 450 g italienische Würstchen
- 2 Paprikaschoten, in Scheiben geschnitten (für mehr Abwechslung verschiedene Farben verwenden)
- 1 große Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Ca. 170 g Polenta
- Ca. 960 ml Wasser oder Brühe
- Ca. 50 g geriebener Parmesankäse
- Frisches Basilikum zum Garnieren

Rindfleisch-Erdnuss-Nudeln mit Zuckererbsen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. Die Combi-Pfanne mit einer dünnen Schicht Olivenöl einfetten.
2. In einer großen Schüssel die Erdnussbutter, Sojasauce, Hoisin-Sauce, Sesamöl und rote Chiliflocken (falls verwendet) vermischen. Die Zuckererbsen und die Hälfte des gehackten Korianders hinzufügen und gut vermengen.
3. Die Reismnudeln und 480 ml Wasser in die Combi-Pfanne geben. Die Sauce und die Zuckererbsenmischung über die Nudeln gießen. Die Kombi-Pfanne auf Stufe 1 schieben.
4. Das geschnittene Flanksteak mit einer Prise Salz würzen und beiseitestellen. Das Flanksteak auf das Backblech legen und das Blech auf Stufe 2 schieben.
5. Die Tür schließen und den SmartSwitch auf COMBI COOKER stellen. COMBI MEALS auswählen, die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 12 Minuten einstellen. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten (das Gerät dampft 5 Minuten lang).
6. Nach Beendigung des Garvorgangs nehmen Sie die Pfanne und das Blech aus dem Gerät. Geben Sie das gegarte Steak zur Nudelmischung.
7. Vermengen Sie alles gut miteinander. Garnieren Sie das Gericht mit dem restlichen Koriander.
8. Servieren Sie die Rindfleisch-Erdnuss-Nudeln mit Zuckererbsen noch warm.

ZUTATEN:

- 450 g Flanksteak, in dünne Scheiben geschnitten
- 225 g Reismnudeln
- Ca. 480 ml Wasser
- Ca. 300 g Zuckererbsen
- Ca. 65 g Erdnussbutter
- Ca. 60 g Sojasauce
- 2 EL Hoisin-Sauce
- 1 EL Sesamöl
- 1 TL zerkleinerte rote Chiliflocken (optional)
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Ca. 5 g gehackter frischer Koriander
- Olivenöl zum Einfetten der Pfanne

Entbrustfilet mit Ahornsirupglasur und Reis



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. Die Entenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen.
2. In einer kleinen Schüssel Ahornsirup, Sojasauce und Apfelessig zu einer Glasur verrühren.
3. Die Karottenstifte mit Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Wildreis in der Combi-Pfanne verteilen und mit Wasser oder Hühnerbrühe aufgießen. Die gewürzten Karotten um den Reis herum anrichten.
5. Die Entenbrüste mit der Hautseite nach oben auf das Backblech legen. Die Enten mit der Hälfte der Ahornsirupglasur bestreichen.
6. Die Combi-Pfanne auf Ebene 1 und das Backblech auf Ebene 2 des Ninja Combi Multikochers einsetzen.
7. Die Tür schließen und das Gerät auf COMBI MEALS stellen. Die Temperatur auf ca. 175°C einstellen und den Timer auf 30 Minuten stellen. START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.
8. Nach der Hälfte der Garzeit die Entenbrust mit der restlichen Glasur bestreichen.
9. Nach dem Garen die Ente einige Minuten ruhen lassen, bevor sie in Scheiben geschnitten wird. Den Wildreis mit einer Gabel auflockern.
10. Die geschnittene Entenbrust auf einem Bett aus Wildreis servieren und mit den gerösteten Karotten garnieren.
11. Mit frischem Thymian garnieren.

ZUTATEN:

- 4 Entbrustfilets, Haut eingeschnitten
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Ca. 85 g Ahornsirup
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Apfelessig
- Ca. 200 g Wildreis, gewaschen
- Ca. 480 ml Wasser oder Hühnerbrühe
- 4 große Karotten, geschält und in Stifte geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- Frischer Thymian zum Garnieren

Garnelen-Tacos mit Koriander-Limetten-Reis



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. Die Garnelen mit der Taco-Gewürzmischung vermengen, bis sie gleichmäßig bedeckt sind.
2. In der Combi-Pfanne den Jasminreis, Wasser, Limettensaft, Limettenschale und eine Prise Salz vermengen.
3. Die gewürzten Garnelen auf das Backblech legen.
4. Die Combi-Pfanne auf Ebene 1 und das Backblech auf Ebene 2 schieben.
5. Die Tür schließen und den SmartSwitch auf COMBI COOKER stellen. Wählen Sie COMBI MEALS, stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 10 Minuten. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
6. Nach Ende der Garzeit den Koriander-Limetten-Reis mit einer Gabel auflockern und den gehackten Koriander vorsichtig unterrühren.
7. Die Maistortillas in einer trockenen Pfanne oder direkt über einer Gasflamme auf jeder Seite einige Sekunden lang erhitzen, bis sie warm und leicht geröstet sind.
8. Die Tacos zusammenstellen, indem Sie die gekochten Garnelen in die Tortillas geben, mit Kohlstreifen, Avocadoscheiben und einem Klecks Sauerrahm belegen.
9. Mit Limettenschnitzen servieren.
10. Die würzigen Garnelen-Tacos sofort servieren, begleitet von dem duftenden Koriander-Limetten-Reis.

ZUTATEN:

- 450 g Garnelen, geschält und entdarmt
- 2 EL Taco-Gewürzmischung
- 1 EL Olivenöl
- 8 kleine Maistortillas
- 1 Avocado, in Scheiben geschnitten
- ¼ Kohl, geschnitten
- Ca. 60 g saure Sahne
- 1 Limette, in Spalten geschnitten

Für den Koriander-Limetten-Reis:

- Ca. 200 g Jasminreis, gewaschen
- Ca. 480 ml Wasser
- Saft und Schale von 1 Limette
- Ca. 5 g gehackter Koriander
- Salz nach Geschmack

Hähnchen mit Kokos-Curry-Reis und Erbsen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. Die Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Reis, Kokosmilch, Currypulver, Fische (falls verwendet) und braunen Zucker in die Combi-Pfanne geben. Umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die tiefgefrorenen Erbsen über den Reis streuen.
3. Die Hähnchenbrustfilets auf das Backblech legen. Das gewürzte Hähnchenfleisch, die Paprika und die Zwiebel hinzufügen.
4. Die Combi-Pfanne auf Ebene 1 und das Backblech auf Ebene 2 schieben.
5. Die Tür schließen und das Gerät auf COMBI MEALS stellen. Die Temperatur auf 175°C und die Garzeit auf 25 Minuten einstellen. Zum Start der Garzeit START/STOP drücken.
6. Nach Beendigung des Garvorgangs das Gericht einige Minuten ruhen lassen, bevor Sie den Reis mit einer Gabel auflockern.
7. Mit frischem Koriander garnieren und mit Limettenschnitzen servieren.

ZUTATEN:

- 4 Hähnchenbrustfilets ohne Knochen und ohne Haut
- 2 EL Currypulver
- 1 Dose (400 ml) Kokosmilch
- 1 EL Fische (optional)
- 1 EL brauner Zucker
- 1 rote Paprika, in Scheiben geschnitten
- 1 kleine Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- Ca. 200 g Jasminreis, gewaschen
- Ca. 150 g tiefgefrorene Erbsen
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frischer Koriander zum Garnieren
- Limettenschnitze zum Servieren

Marokkanisches Lamm mit Kichererbsen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. Die Lammwürfel mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Zimt und Ingwer würzen.
2. Die restlichen Zutaten in die Combi-Pfanne geben und gut umrühren.
3. Die Combi-Pfanne auf Stufe 1 schieben.
4. Die Lammwürfel auf dem Backblech verteilen. Das Backblech auf Stufe 2 schieben.
5. Die Tür schließen und den Ninja Combi Multikochers auf die Funktion COMBI MEALS stellen.
6. Die Temperatur auf 175°C und die Zeit auf 30 Minuten einstellen. Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.
7. Nach dem Garen einige Minuten ruhen lassen, dann den Couscous mit einer Gabel auflockern.
8. Anschließend das Lammfleisch darauf geben. Alles gut vermengen.
9. Mit frischem Koriander garnieren und mit Zitronenschnitzen servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Lammschulter, in Würfel geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL gemahlener Zimt
- ½ TL gemahlener Ingwer
- 1 Dose (400 g) Kichererbsen, abgetropft und abgespült
- 1 Dose (400 g) gewürfelte Tomaten
- Ca. 480 ml Hühnerbrühe
- Ca. 180 g Couscous
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frischer Koriander zum Garnieren
- Zitronenschnitze zum Servieren

COMBI-CRISP

R E Z E P T E



Gemüsefrühlingsrollen



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

15 Min



Portionen:

4-6

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel den Kohl, die Karotten, die Paprika, die Sojasprossen, die Frühlingszwiebeln und den Koriander vermengen.
2. In einer kleinen Schüssel die Sojasauce, das Sesamöl und den gehackten Knoblauch verquirlen. Diese Sauce über die Gemüsemischung gießen und gut vermengen.
3. Einen Frühlingsrollen-Teig auf eine saubere, leicht angefeuchtete Fläche legen. Etwa 2 EL der Gemüsemischung in die Mitte des Teigs geben.
4. Die Seiten des Teigs einschlagen und dann fest aufrollen, sodass die Füllung eingeschlossen ist. Mit den restlichen Teigblättern und der Füllung wiederholen.
5. Ca. 120 ml Wasser in die Combi-Pfanne geben und den Crisper-Einsatz daraufsetzen.
6. Jede Frühlingsrolle leicht mit Pflanzenöl bestreichen und in einer einzigen Schicht auf den Crisper-Einsatz legen, sodass sie sich nicht berühren. Die Combi-Pfanne auf Stufe 1 schieben.
7. Die Tür schließen und den SmartSwitch auf COMBI COOKER stellen. Wählen Sie COMBI CRISP, stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 15 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten. Drehen Sie die Frühlingsrollen nach der Hälfte der Garzeit, damit sie gleichmäßig knusprig werden.
8. Garen Sie die Frühlingsrollen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
9. Servieren Sie die knusprigen asiatischen Gemüse-Frühlingsrollen heiß mit süßer Chilisauce zum Dippen.

ZUTATEN:

- 12 Frühlingsrollenblätter
- Ca. 70 g gehackter Kohl
- Ca. 100 g geriebene Karotten
- Ca. 70 g dünn geschnittene Paprika (rot, gelb, grün)
- Ca. 50 g Sojasprossen
- Ca. 30 g dünn geschnittene Frühlingszwiebeln
- 2 EL gehackter frischer Koriander
- 1 EL Sojasauce
- 1 TL Sesamöl
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- Pflanzenöl zum Bestreichen
- Süße Chilisauce zum Servieren

Jalapeño-Cheddar-Maisbrot



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
6-8

ZUBEREITUNG:

1. Das Crisper-Tablett darauflegen und eine ca. 20 cm Quadratbackform mit Olivenöl einfetten. Beiseite stellen.
2. Die Cornbread-Mischung gemäß der Packungsanleitung zubereiten, in der Regel indem die Mischung mit Milch und Eiern in einer Schüssel verrührt wird.
3. Den geriebenen Cheddar-Käse und die gehackten Jalapeños unter den Cornbread-Teig rühren. Den Teig in die vorbereitete Backform geben.
4. Die Combi-Pfanne in die erste Ebene des Ninja Combi Multikochers schieben.
5. Die Tür schließen und den SmartSwitch auf COMBI COOKER stellen. PROOF auswählen, die Temperatur auf ca. 35 °C einstellen und die Zeit auf 30 Minuten einstellen. Drücken Sie START/STOP, um den Teig gehen zu lassen.
6. Danach den Teig mit Honig beträufeln, um eine süße Glasur zu erhalten.
7. Schließen Sie die Tür und schalten Sie die Funktion auf COMBI CRISP. Stellen Sie die Temperatur auf 190°C und die Zeit auf 25 Minuten. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten. Das Gerät backt das Maisbrot mit Dampf und Heißluft, bis es knusprig ist.
8. Nach Ende des Garvorgangs nehmen Sie die Backform aus dem Garer. Lassen Sie das Maisbrot in der Form etwas abkühlen, bevor Sie es in Quadrate schneiden und servieren.

ZUTATEN:

- 450 g Maisbrot-Backmischung (Cornbread Mix), nach Packungsanweisung zubereiten
- Ca. 110 g geriebener Cheddar-Käse
- 2 Jalapeños, fein gehackt (für weniger Schärfe entkernen)
- Ca. 60 ml Milch (gemäß Packungsanweisung für Maisbrot verwenden)
- Ca. 85 g Honig
- 1 EL Olivenöl zum Einfetten der Form

Fladenbrot mit Oliven und Rosmarin



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

15 Min



Portionen:

4-6

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst 240 ml Wasser zum Dämpfen in die Combi-Pfanne geben. Das Crisper-Tablett darauflegen und ein großes Backblech mit Antihaftspray einsprühen. Beiseite stellen.
2. Den Pizzateig auf dem vorbereiteten Backblech ausrollen und zu einer dünnen, gleichmäßigen Schicht drücken.
3. Die Combi-Pfanne in die erste Ebene des Ninja Combi Multikochers schieben.
4. Die Tür schließen und den SmartSwitch auf COMBI COOKER stellen. PROOF auswählen, die Temperatur auf 35°C und die Zeit auf 35 Minuten einstellen. START/STOP drücken, um den Gärvorgang zu starten.
5. Danach den Teig leicht mit Olivenöl bestreichen. Die geschnittenen Oliven und den Rosmarin gleichmäßig darüber verteilen. Falls verwendet, den Feta-Käse über den Teig streuen.
6. Für zusätzlichen Geschmack grobes Meersalz über die Beläge streuen.
7. Die Tür schließen und die Funktion auf COMBI CRISP stellen. Die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 15 Minuten einstellen. START/STOP drücken, um das Backen zu beginnen.
8. Backen, bis die Ränder goldbraun und knusprig sind.
9. Aus dem Ofen nehmen und vor dem Schneiden und Servieren etwas abkühlen lassen.

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Pizzateig (fertig gekauft oder selbstgemacht)
- Ca. 65 g Kalamata-Oliven, entkernt und in Scheiben geschnitten
- 2 EL frischer Rosmarin, gehackt
- Ca. 60 ml Olivenöl, plus etwas mehr zum Bestreichen
- Grobes Meersalz zum Bestreuen
- Ca. 40 g Feta-Käse, zerbröckelt (optional)

Gefüllte Paprikaschoten nach mediterraner Art



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel die gekochte Quinoa, Kichererbsen, Kirschtomaten, Feta-Käse, Kalamata-Oliven und rote Zwiebeln vermengen.
2. In einer kleinen Schüssel Olivenöl, Zitronensaft, gehackten Knoblauch, getrockneten Oregano, Salz und Pfeffer verquirlen. Dieses Dressing über die Quinoa-Mischung gießen und gut vermengen.
3. Die vorbereiteten Paprikaschoten mit der Quinoa-Mischung füllen und leicht andrücken, damit möglichst viel Füllung hineinpasst.
4. Gießen Sie 120 ml Wasser in die Combi-Pfanne und legen Sie das Crisper-Tablett darauf.
5. Legen Sie die gefüllten Paprikaschoten in einer einzigen Schicht auf das Crisper-Tablett. Schieben Sie die Combi-Pfanne auf Stufe 1.
6. Schließen Sie die Tür und stellen Sie den SmartSwitch auf COMBI COOKER. Wählen Sie COMBI CRISP, stellen Sie die Temperatur auf 190°C und die Zeit auf 30 Minuten. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
7. Garen Sie die Paprikaschoten, bis sie weich sind und die Füllung durchgewärmt ist.
8. Servieren Sie die mediterran gefüllten Paprikaschoten mit frischer Petersilie garniert.

ZUTATEN:

- 4 große Paprikaschoten, oben abgeschnitten und entkernt
- Ca. 185 g Quinoa, gekocht
- 1 Dose (425 g) Kichererbsen, abgetropft und abgespült
- Ca. 150 g Kirschtomaten, halbiert
- Ca. 75 g Feta-Käse, zerbröckelt
- Ca. 30 g Kalamata-Oliven, gehackt
- Ca. 35 g rote Zwiebel, fein gehackt
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 TL getrockneter Oregano
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie, gehackt, zum Garnieren

Knusprige Parmesan-Knoblauch-Hähnchenflügel



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

25 Min



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Die Hähnchenflügel in einer großen Schüssel mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen.
2. In einer kleinen Schüssel den geriebenen Parmesan, den gehackten Knoblauch, das Paprikapulver und die italienischen Kräuter vermischen.
3. Die Parmesanmischung zu den Hähnchenflügeln geben und vermengen, bis alles gleichmäßig verteilt ist.
4. 240 ml Wasser in die Combi-Pfanne geben und das Crisper-Blech darauflegen.
5. Die Hähnchenflügel in einer einzigen Schicht auf dem Crisper-Blech verteilen. Schieben Sie die Combi-Pfanne auf Stufe 1.
6. Schließen Sie die Tür und stellen Sie den SmartSwitch auf COMBI COOKER. Wählen Sie COMBI CRISP, stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 25 Minuten. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten. Wenden Sie die Wings nach der Hälfte der Garzeit.
7. Garen Sie die Wings, bis sie goldbraun und knusprig sind.
8. Vor dem Servieren mit frischer Petersilie garnieren.

ZUTATEN:

- Ca. 900 g Hähnchenflügel, trocken getupft
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Ca. 50 g geriebener Parmesankäse
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 TL Paprika
- 1 TL italienische Gewürzmischung
- Frische Petersilie, gehackt, zum Garnieren



COMBI-BAKE

R E Z E P T E

Focaccia mit Tomaten



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
6-8

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst 240 ml Wasser zum Dämpfen in die Combi-Pfanne geben. Legen Sie das Crisper-Tablett darauf und sprühen Sie eine ca. 20 cm Backform mit Kochspray ein. Beiseite stellen.
2. Den Pizzateig in der Backform flach drücken und passend ausziehen. Den Teig gleichmäßig in der Form verteilen.
3. Die Combi-Pfanne in die erste Ebene des Ninja Combi Multikochers schieben.
4. Die Tür schließen und den SmartSwitch auf COMBI COOKER stellen. Wählen Sie PROOF, stellen Sie die Temperatur auf 35°C und die Zeit auf 40 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um den Gärvorgang zu starten. Während der Teig geht, mischen Sie die Hälfte des Olivenöls mit gehacktem Knoblauch und gehacktem Rosmarin in einer kleinen Schüssel. Stellen Sie diese Mischung für später beiseite.
5. Wenn der Gärvorgang abgeschlossen ist, öffnen Sie die Tür und nehmen Sie die Combi-Pfanne heraus. Mit den Fingern kleine Vertiefungen in den gegangenen Teig drücken. Die gehackten sonnengetrockneten Tomaten darüber streuen und mit der Knoblauch-Rosmarin-Ölmischung beträufeln.
6. Grobes Salz und nach Belieben geriebenen Parmesankäse über den Teig streuen. Die Backform wieder auf das Blech stellen und die Combi-Pfanne auf Stufe 1 zurückstellen.
7. Schließen Sie die Tür des Geräts, wählen Sie COMBI BAKE, stellen Sie die Temperatur auf 190°C und die Zeit auf 20 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
8. Nach Ende des Garvorgangs nehmen Sie das Blech und die Pfanne aus dem Gerät. Lassen Sie die Focaccia etwas abkühlen, bevor Sie sie in Scheiben schneiden und warm servieren.

ZUTATEN:

- 450 g Pizzateig (fertig gekauft oder selbstgemacht)
- 60 ml Olivenöl, aufgeteilt
- Ca. 55 g sonnengetrocknete Tomaten, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 EL frischer Rosmarin, gehackt
- Grobes Salz zum Bestreuen
- Ca. 30 g geriebener Parmesankäse (optional)

Schokoladen-Haselnuss-Blondies



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
12

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel die geschmolzene Butter und den braunen Zucker glatt rühren. Die Eier und den Vanilleextrakt hinzufügen und nach jeder Zugabe gut vermischen.
2. Mehl, Backpulver und Salz hinzufügen. Nur so lange rühren, bis alles gut vermengt ist. Schokoladenstückchen und Haselnüsse unterheben.
3. Den Teig gleichmäßig in einer gefetteten 23 x 23 cm großen Backform verteilen.
4. 120 ml Wasser zum Dämpfen in die Combi-Pfanne gießen, dann die Pfanne auf Stufe 1 schieben. Die Backform auf das Crisper-Tablett stellen und auf Stufe 2 schieben.
5. Die Tür schließen und den SmartSwitch auf COMBI COOKER stellen. Wählen Sie COMBI BAKE, stellen Sie die Temperatur auf 175°C und die Zeit auf 25 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
6. Nach Beendigung des Garvorgangs nehmen Sie die Form aus dem Gerät. Lassen Sie die Blondies mindestens 10 Minuten in der Form abkühlen, bevor Sie sie in Quadrate schneiden.

ZUTATEN:

- Ca. 110 g ungesalzene Butter, geschmolzen
- Ca. 180 g brauner Zucker
- 2 große Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- Ca. 120 g Mehl (Type 405)
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Salz
- Ca. 135 g Schokoladenstückchen
- Ca. 70 g Haselnüsse, grob gehackt

Blaubeer-Zitronen-Riegel



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

25 Min



Portionen:

8

ZUBEREITUNG:

1. Mehl, 100 g Kristallzucker, Backpulver, Salz und Zitronenschale in einer Rührschüssel vermengen. Die kalte Butterwürfel und das Ei hinzufügen. Vermengen, bis die Masse krümelig ist und grobem Mehl ähnelt. Etwas von der Mischung für die Garnierung beiseite stellen.
2. Den Rest der Mischung in eine gefettete 20 x 20 cm große Backform drücken, sodass ein fester Boden entsteht.
3. In einer anderen Schüssel die Blaubeeren vorsichtig mit 50 g Kristallzucker, Zitronensaft und Maisstärke vermengen. Die Blaubeermischung gleichmäßig auf dem Boden verteilen.
4. Die beiseite gestellte Mehlmischung über die Blaubeerschicht bröseln.
5. Gießen Sie 120 ml Wasser zum Dämpfen in die Combi-Pfanne und schieben Sie die Pfanne auf Stufe 1. Stellen Sie die Backform auf das Crisper-Tablett und schieben Sie es auf Stufe 2.
6. Schließen Sie die Tür und stellen Sie den SmartSwitch auf COMBI COOKER. Wählen Sie COMBI BAKE, stellen Sie die Temperatur auf 190°C und die Zeit auf 25 Minuten. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
7. Nach Beendigung des Garvorgangs nehmen Sie die Backform aus dem Gerät. Lassen Sie die Frühstücksriegel in der Form vollständig abkühlen, bevor Sie sie in Quadrate schneiden.

ZUTATEN:

Für den Teig und die Streusel:

- Ca. 180 g Mehl (Type 405)
- Ca. 100 g Kristallzucker
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 1 TL Zitronenschale
- Ca. 170 g ungesalzene Butter, kalt und gewürfelt
- 1 Ei, leicht verquirlt

Für die Füllung:

- Ca. 300 g frische Blaubeeren
- Ca. 50 g Kristallzucker
- 2 TL Zitronensaft
- 2 TL Maisstärke

Gewürztes Kürbisbrot



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
1 Std



Portionen:
8-10

ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Backpulver, Backpulver, Salz, Zimt, Muskatnuss, Nelken und Ingwer in einer Schüssel vermischen. Beiseite stellen.
2. In einer weiteren großen Schüssel Kürbispüree, Pflanzenöl, Milch, Kristallzucker, Eier und Vanilleextrakt verquirlen, bis alles gut vermischt ist.
3. Die trockenen Zutaten nach und nach unter die feuchten Zutaten rühren, bis alles gut vermischt ist.
4. Den Teig in eine gefettete ca. 20 x 10 cm große Kastenform geben.
5. Ca. 180 ml Wasser zum Dämpfen in die Combi-Pfanne geben und das Crisper-Blech darauflegen. Die Kastenform auf das Crisper-Tablett stellen. Die Combi-Pfanne auf Stufe 1 schieben.
6. Die Tür schließen und den SmartSwitch auf COMBI COOKER stellen. COMBI BAKE auswählen, die Temperatur auf 175°C einstellen und die Zeit auf 60 Minuten einstellen. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
7. Nach Beendigung des Garvorgangs nehmen Sie die Form aus dem Gerät. Lassen Sie das Kürbisbrot etwa 10 Minuten in der Form abkühlen und legen Sie es dann auf ein Kuchengitter, um es vollständig abkühlen zu lassen.

ZUTATEN:

- Ca. 210 g Mehl (Type 550)
- 1 TL Backnatron
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 2 TL gemahlener Zimt
- 1 TL gemahlene Muskatnuss
- ½ TL gemahlene Nelken
- ½ TL gemahlener Ingwer
- Ca. 225 g Kürbispüree (keine Kürbiskuchenfüllung)
- Ca. 120 ml Pflanzenöl
- Ca. 60 ml Milch
- Ca. 200 g Kristallzucker
- 2 große Eier
- 1 TL Vanilleextrakt

Apfel-Zimt-Frühstücksbrot



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

30 Min



Portionen:

6

ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Backpulver, Natron, Salz und gemahlene Zimt in einer Schüssel vermischen. Beiseitestellen.
2. Butter und Kristallzucker in einer anderen Schüssel cremig rühren, bis die Masse hell und luftig ist. Die Eier nacheinander unterrühren, dann den Vanilleextrakt unterrühren.
3. Die trockenen Zutaten abwechselnd mit der Milch nach und nach unterrühren, dabei mit den trockenen Zutaten beginnen und enden. Nur so lange rühren, bis alles gut vermengt ist. Die gewürfelten Äpfel unterheben.
4. Den Teig in eine gefettete 20 x 10 cm große Kastenform geben und gleichmäßig verteilen.
5. Für zusätzlichen Geschmack und Knusprigkeit die Oberfläche des Teigs mit braunem Zucker und etwas Zimt bestreuen.
6. Ca. 180 ml Wasser zum Dämpfen in die Combi-Pfanne geben und das Crisper-Blech darauflegen. Die Kastenform auf das Crisper-Tablett stellen. Die Combi-Pfanne auf Stufe 1 schieben.
7. Den SmartSwitch auf COMBI COOKER stellen. COMBI BAKE auswählen, die Temperatur auf 175°C einstellen und die Zeit auf 30 Minuten einstellen. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
8. Das Brot ist fertig, wenn ein Zahnstocher, den Sie in die Mitte stecken, sauber oder mit ein paar feuchten Krümeln herauskommt.
9. Lassen Sie das Brot etwa 10 Minuten in der Form abkühlen, dann legen Sie es auf ein Kuchengitter, um es vollständig abkühlen zu lassen.

ZUTATEN:

- 240 g Mehl (Type 550)
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Backnatron
- ¼ TL Salz
- 1 EL gemahlener Zimt
- Ca. 110 g ungesalzene Butter, weich
- Ca. 150 g Kristallzucker
- 2 große Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- Ca. 120 ml Milch
- 2 Äpfel, geschält, entkernt und gewürfelt
- 1 EL brauner Zucker zum Bestreuen
- Zusätzlicher Zimt zum Bestreuen)

Zimt-Apfel-Crisp



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

30 Min



Portionen:

6

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel die geschnittenen Äpfel, den Kristallzucker, den Zimt, den Zitronensaft und den Vanilleextrakt vermengen. Umrühren, damit die Äpfel gleichmäßig überzogen sind. Die Apfelmischung in eine gefettete 20 x 20 cm große Auflaufform geben.
2. In einer weiteren Schüssel die Haferflocken, das Mehl, den braunen Zucker, den Zimt und das Salz vermengen. Die Butterwürfel hinzufügen und mit den Fingern oder einem Teigschneider in die trockenen Zutaten einarbeiten, bis die Mischung groben Bröseln ähnelt.
3. Die krümelige Streuselmasse gleichmäßig über die Apfelmischung in der Auflaufform streuen.
4. 180 ml Wasser zum Dämpfen in die Combi-Pfanne gießen und das Crisper-Tablett darauflegen. Die Auflaufform auf das Crisper-Blech stellen. Die Combi-Pfanne auf Stufe 1,5 schieben. Die Tür schließen und den SmartSwitch auf COMBI COOKER stellen. COMBI BAKE auswählen, die Temperatur auf 190°C einstellen und die Zeit auf 30 Minuten einstellen. START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.
5. Nach Beendigung des Garvorgangs die Pfanne aus dem Gerät nehmen. Lassen Sie den Apfel-Crisp vor dem Servieren einige Minuten abkühlen.

ZUTATEN:

Für die Füllung:

- Ca. 4-5 mittelgroße geschnittene Äpfel (Sorte nach Wahl)
- Ca. 50 g Kristallzucker
- 2 TL Zimt
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Vanilleextrakt

Für die Streusel:

- Ca. 75 g Haferflocken
- Ca. 60 g Mehl (Type 405)
- Ca. 50 g brauner Zucker
- ½ TL Zimt
- ¼ TL Salz
- Ca. 110 g kalte ungesalzene Butter, gewürfelt

Cheddar-Käse-Scones



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
8

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst 120 ml Wasser zum Dämpfen in die Combi-Pfanne geben. Schieben Sie dann die Pfanne auf Stufe 1 Ihres Ninja Combi-Multikochers.
2. Mischen Sie in einer großen Schüssel das Mehl, Backpulver, Salz und schwarzen Pfeffer. Schneiden Sie die Butter in die Mischung, bis sie groben Bröseln ähnelt. Rühren Sie den Cheddar-Käse und den Schnittlauch unter.
3. Geben Sie nach und nach die Sahne zur Mehlmischung und rühren Sie, bis ein Teig entsteht.
4. Geben Sie den Teig auf eine bemehlte Fläche und kneten Sie ihn vorsichtig. Den Teig zu einer runden Scheibe formen und in 8 Stücke schneiden.
5. Die Scone-Stücke auf das Backblech legen. Die Oberseite mit etwas Sahne und dann mit dem verquirlten Ei bestreichen.
6. Das Backblech in die zweite Schublade des Multikochers schieben.
7. Die Tür schließen und den SmartSwitch auf COMBI COOKER stellen. Wählen Sie COMBI BAKE, stellen Sie die Temperatur auf 175°C und die Zeit auf 20 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten. Nach Beendigung des Garvorgangs nehmen Sie das Blech aus dem Gerät. Servieren Sie die Scones warm.

ZUTATEN:

- 240 g Mehl (Type 405)
- 1 EL Backpulver
- ½ TL Salz
- ¼ TL schwarzer Pfeffer
- Ca. 110 g kalte ungesalzene Butter, gewürfelt
- 90 g geriebener scharfer Cheddar-Käse
- Ca. 10 g frischer Schnittlauch, gehackt
- Ca. 225 g Sahne, plus etwas mehr zum Bestreichen
- 1 Ei, verquirlt zum Bestreichen

A photograph of a dish featuring a piece of salmon on a light-colored plate, served with a vibrant green sauce and garnished with fresh herbs. In the background, a small white bowl contains more fresh green herbs. The entire scene is set against a textured, grey-blue background.

STEAM

R E Z E P T E

Spargel mit Sauce Hollandaise



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. Spülen Sie den Spargel ab und tupfen Sie ihn mit einem Küchentuch trocken.
2. Gießen Sie 240 ml Wasser in die Combi-Pfanne und setzen Sie den Crisper-Einsatz darauf.
3. Legen Sie die Spargelstangen in einer einzigen Schicht auf den Einsatz und schieben Sie ihn auf Stufe 1.
4. Schließen Sie die Tür und stellen Sie den Ninja Combi Multikocher auf die Funktion „STEAM“ (Dämpfen).
5. Stellen Sie die Zeit auf 5 Minuten ein und drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
6. Während der Spargel dämpft, bereiten Sie die Hollandaise-Sauce zu, indem Sie Eigelb, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einer hitzebeständigen Schüssel verquirlen.
7. Stellen Sie die Schüssel über einen Topf mit köchelndem Wasser (oder verwenden Sie ein Wasserbad) und fügen Sie nach und nach die geschmolzene Butter hinzu, wobei Sie ständig rühren, bis die Sauce dick und cremig ist.
8. Sobald der Spargel gar ist, nehmen Sie das Blech aus dem Gerät und servieren Sie die Spargelstangen mit der Hollandaise-Sauce und etwas Paprika bestreut.

ZUTATEN:

- Ca. 450 g frischer Spargel, harte Enden abgeschnitten
- 240 ml Wasser zum Dämpfen
- 2 große Eigelbe
- Ca. 55 g ungesalzene Butter, geschmolzen
- 1 EL Zitronensaft
- ½ TL Salz
- ¼ TL schwarzer Pfeffer
- ½ TL Paprika (optional, zum Garnieren)

Gedämpfter Fisch mit Dillsauce



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 ganzer Fisch (z. B. Forelle oder Tilapia), gesäubert und ausgenommen (ca. 680 g)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 240 ml Wasser zum Dämpfen
- Frischer Dill, fein gehackt
- Ca. 55 g Mayonnaise
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Zucker
- ½ TL Kapern, abgetropft

ZUBEREITUNG:

1. Den Fisch innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Ca. 240 ml Wasser zum Dämpfen in die Combi-Pfanne geben und das Crisper-Blech darauflegen.
3. Den Fisch auf das Blech legen und in Stufe 1 schieben.
4. Schließen Sie die Tür und stellen Sie den SmartSwitch auf COMBI COOKER. Wählen Sie STEAM und stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
5. Während der Fisch gart, bereiten Sie die Dillsauce zu, indem Sie Dill, Mayonnaise, Zitronensaft, Zucker und Kapern in einer Schüssel vermengen.
6. Nach Ende des Garvorgangs nehmen Sie den Fisch aus dem Gerät und legen ihn auf eine Servierplatte.
7. Mit der Dillsauce servieren.

Maiskolben mit Chili-Butter



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 4 Maiskolben, geschält und geputzt
- 120 ml Wasser zum Dämpfen
- Ca. 55 g ungesalzene Butter, weich
- 1 TL Chilipulver
- 1 TL Limettenschale
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG:

1. 120 ml Wasser in die Combi-Pfanne geben und das Crisper-Tablett mit dem Mais darauf legen.
2. Die Maiskolben auf das Tablett legen, dabei darauf achten, dass sie flach liegen und sich nicht überlappen. Schieben Sie das Blech auf Ebene 1.
3. Schließen Sie die Tür und stellen Sie den Ninja Combi Multikocher auf die Funktion „STEAM“ (Dämpfen).
4. Stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein und drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
5. Während der Mais dämpft, vermischen Sie in einer kleinen Schüssel die weiche Butter, das Chilipulver, die Limettenschale, Salz und Pfeffer.
6. Nach dem Garen den Mais aus dem Gerät nehmen und sofort servieren, dabei jede Maiskolben in der Chili-Limetten-Butter wenden.

Asiatischer Bok Choy mit Sesam



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 4 Bok Choy-Köpfe, längs halbiert
- 2 EL Sesamöl
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Reisessig
- 1 TL Honig oder Ahornsirup
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 TL geriebener frischer Ingwer
- 60 ml Wasser zum Dämpfen
- Sesamkörner und gehackte Frühlingszwiebeln zum Garnieren

ZUBEREITUNG:

1. In einer kleinen Schüssel Sesamöl, Sojasauce, Reisessig, Honig (oder Ahornsirup), Knoblauch und Ingwer zu einer Sauce verquirlen.
2. 60 ml Wasser zum Dämpfen in die Combi-Pfanne geben und den Crisper-Einsatz darauflegen.
3. Die halbierten Bok Choy mit der Schnittfläche nach oben auf den Einsatz legen. Die Combi-Pfanne mit dem Einsatz auf Stufe 1 schieben. Die Tür schließen und den Ninja Combi Multikocher auf die Funktion „STEAM“ (Dämpfen) stellen.
4. Die Zeit auf 5 Minuten einstellen und „START/STOP“ drücken, um den Garvorgang zu starten.
5. Nach dem Garen den Bok Choy aus dem Gerät nehmen und die Sauce darüber träufeln.
6. Vor dem Servieren mit Sesamkörnern und gehackten Frühlingszwiebeln bestreuen.

Knoblauch-Ingwer-Garnelen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-3

ZUTATEN:

- 450 g Garnelen, geschält und entdarmt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 cm Ingwer, gehackt
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Sesamöl
- 60 ml Wasser zum Dämpfen
- 1 Brokkoli, in Röschen geschnitten

ZUBEREITUNG:

1. In einer kleinen Schüssel den gehackten Knoblauch, Ingwer, Sojasauce und Sesamöl vermischen. Gut verrühren.
2. 60 ml Wasser zum Dämpfen in die Combi-Pfanne geben und den Crisper-Einsatz daraufsetzen.
3. Die Garnelen in den Einsatz geben und mit der Knoblauch-Ingwer-Mischung übergießen.
4. Die Brokkoliröschen um die Garnelen auf dem Einsatz verteilen und auf Stufe 1 schieben.
5. Schließen Sie die Tür und stellen Sie den SmartSwitch auf COMBI COOKER. Wählen Sie STEAM und stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
6. Nach Beendigung des Garvorgangs nehmen Sie die Pfanne aus dem Gerät.
7. Heiß servieren.

Würzige Schweinefleischklößchen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel das Schweinehackfleisch, den Kohl, die Frühlingszwiebeln, den Knoblauch, den Ingwer, die Sojasauce, das Sesamöl und die Chiliflocken vermengen. Gut vermischen, um die Füllung zuzubereiten.
2. Jedes Teigblatt mit etwa 1 TL der Schweinefleischmischung füllen und zusammenfalten, dabei die Ränder andrücken, damit sie gut verschlossen sind.
3. 240 ml Wasser zum Dämpfen in die Combi-Pfanne geben und den Crisper-Einsatz darauflegen.
4. Die Teigtaschen in den Einsatz legen und darauf achten, dass sie sich nicht berühren, damit sie nicht zusammenkleben.
5. Die Combi-Pfanne mit dem Einsatz auf Stufe 1 schieben und die Tür schließen.
6. Den Ninja Combi Multikocher auf die Funktion „STEAM“ (Dämpfen) stellen und die Zeit auf 15 Minuten einstellen. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
7. Nach dem Garen nehmen Sie das Tablett vorsichtig heraus und servieren die Teigtaschen mit Ihrer Lieblingssauce.

ZUTATEN:

- 500 g gemahlenes Schweinefleisch
- 90 g gehackter Kohl
- Ca. 30 g fein gehackte Frühlingszwiebeln
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 EL geriebener Ingwer
- 1 EL Sojasauce
- ½ TL rote Chiliflocken
- 240 ml Wasser zum Dämpfen
- Dumpling-Teigblätter (ca. 20 Stück)



REIS/NUDELN & PIZZA

R E Z E P T E

Risotto mit drei Käsesorten



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

25 Min



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Setzen Sie die Combi-Pfanne auf Stufe 1. Bei geöffneter Tür schalten Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP. Wählen Sie SEAR/SAUTÉ und stellen Sie die Temperatur auf „Hi5“. Drücken Sie START/STOP und lassen Sie die Pfanne 3 Minuten vorheizen.
2. Geben Sie Olivenöl in die vorgeheizte Pfanne. Sobald es heiß ist, fügen Sie die Zwiebel und den Knoblauch hinzu und braten Sie sie ca. 3 Minuten lang an, bis sie glasig sind.
3. Geben Sie den Arborio-Reis hinzu, rühren Sie um, damit die Körner mit Öl überzogen sind, und lassen Sie ihn 2 Minuten lang kochen. Gießen Sie den Weißwein hinzu und rühren Sie um, bis er fast vollständig aufgenommen ist.
4. Stellen Sie den SmartSwitch auf COMBI COOKER, wählen Sie die Funktion RICE/PASTA und geben Sie nach und nach die warme Brühe hinzu, wobei Sie häufig umrühren, bis der Reis cremig und al dente ist, ca. 18-20 Minuten. Möglicherweise müssen Sie dies in mehreren Schritten tun, damit die Flüssigkeit aufgenommen werden kann, bevor Sie mehr hinzufügen.
5. In den letzten 5 Minuten der Garzeit die Pilze unterrühren. Durch die Restwärme werden sie perfekt gar.
6. Sobald das Risotto fertig ist, Parmesan, Mozzarella und Gouda unterrühren, bis sie geschmolzen und cremig sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu beenden. Das Risotto vor dem Servieren mit frischer Petersilie garnieren.

ZUTATEN:

- 1 EL Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Ca. 200 g Arborio-Reis
- 120 ml trockener Weißwein
- 840 ml Hühner- oder Gemüsebrühe, warm gehalten
- 80 g gemischte Pilze, in Scheiben geschnitten (z. B. Shiitake, Cremini und Champignons)
- Ca. 60 g geriebener Parmesankäse
- Ca. 30 g geriebener Mozzarella
- Ca. 30 g geriebener Gouda
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie, gehackt, zum Garnieren

Knoblauch-Butter-Garnelen-Pasta



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

15 Min



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Die Spaghetti in die Combi-Pfanne geben und mit so viel Wasser auffüllen, dass die Nudeln etwa 2,5 cm bedeckt sind. Mit einer Prise Salz würzen.
2. Die Tür schließen und den SmartSwitch auf COMBI COOKER stellen. Wählen Sie RICE/PASTA, stellen Sie die Einstellungen so ein, dass die Nudeln gemäß der Packungsanweisung garen, in der Regel etwa 8–10 Minuten. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
3. Während die Nudeln garen, stellen Sie den Multikocher auf SEAR/SAUTÉ bei „Hi5“. Erhitzen Sie 2 EL Butter und das Olivenöl in einer großen Pfanne oder verwenden Sie eine separate Pfanne, wenn Ihr Modell dies zulässt.
4. Den gehackten Knoblauch in die Pfanne geben und ca. 1 Minute lang anbraten, bis er duftet. Die Garnelen hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Ca. 2–3 Minuten pro Seite garen, bis die Garnelen rosa und undurchsichtig sind.
5. Die gekochten Spaghetti abgießen und eine ca. 240 ml Nudelwasser aufbewahren. Die abgetropften Spaghetti in die Pfanne mit den Garnelen geben. Die restliche Butter, Zitronenschale und Zitronensaft hinzufügen. Alles vermengen und bei Bedarf etwas Nudelwasser hinzufügen, um die Sauce zu verdünnen.
6. Sobald alles gut vermengt ist und die Nudeln mit der Zitronen-Knoblauch-Butter-Sauce überzogen sind, mit gehackter Petersilie und geriebenem Parmesankäse bestreuen.
7. Die Zitronen-Knoblauch-Butter-Garnelen-Nudeln sofort servieren und nach Belieben mit zusätzlichem Parmesankäse bestreuen.

ZUTATEN:

- 225 g Spaghetti
- 450 g große Garnelen, geschält und entdarmt
- 4 EL ungesalzene Butter, aufgeteilt
- 2 EL Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Zitrone, Schale und Saft
- ½ TL rote Chiliflocken (nach Geschmack)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Ca. 15 g gehackte Petersilie
- Ca. 30 g geriebener Parmesankäse

Hähnchen-Brokkoli-Alfredo-Pasta



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. Die Hähnchenstücke mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Olivenöl in der Combi-Pfanne mit der Funktion SEAR/SAUTÉ erhitzen. Die Hähnchenstücke hinzufügen und goldbraun braten, bis sie gar sind. Das Hähnchen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
3. Die Brokkoliröschen, die Fettuccine-Nudeln, die Sahne, die Hühnerbrühe und den gehackten Knoblauch in dieselbe Combi-Pfanne geben. Umrühren, damit die Nudeln vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sind.
4. Die Tür schließen und den SmartSwitch auf COMBI COOKER stellen. RICE/PASTA auswählen, Temperatur und Zeit gemäß den Angaben auf der Fettuccine-Verpackung einstellen, in der Regel etwa 10–12 Minuten. START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.
5. Sobald die Nudeln al dente und der Brokkoli gar sind, die gekochten Hähnchenstücke und den geriebenen Parmesankäse unterrühren. Weitere 2–3 Minuten garen, bis das Hähnchen durchgewärmt ist und die Sauce eingedickt ist.
6. Mit zusätzlichem Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Die Hähnchen-Brokkoli-Alfredo-Nudeln heiß servieren und mit frischer Petersilie garnieren.

ZUTATEN:

- 2 Hähnchenbrustfilets, in mundgerechte Stücke geschnitten
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 EL Olivenöl
- Ca. 300 g Brokkoliröschen
- 225 g Fettuccine-Nudeln
- 400 g Sahne
- 240 ml Hühnerbrühe
- Ca. 80 g geriebener Parmesankäse
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Frische Petersilie, gehackt, zum Garnieren

Reis mit Pilzen und Erbsen



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

30 Min



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Den Reis unter kaltem Wasser abspülen, bis das Wasser klar ist.
2. Den Reis und 960 ml Wasser in die Combi-Pfanne geben.
3. Den Deckel schließen und den Ninja Combi Multikocher auf die Funktion „RICE/PASTA“ stellen. Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.
4. Während der Reis kocht, das Pflanzenöl in einer separaten Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Knoblauch hinzufügen und braten, bis er duftet.
5. Die in Scheiben geschnittenen Champignons und Erbsen in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen und braten, bis die Champignons weich sind.
6. Wenn der Reis gar ist, den Topf vom Herd nehmen und mit einer Gabel auflockern.
7. Die gebratenen Champignons und Erbsen zusammen mit der Sojasauce unterrühren und gut vermengen.
8. Den Klebreis in Schüsseln servieren und nach Belieben mit zusätzlichen Erbsen garnieren

ZUTATEN:

- Ca. 400 g Jasminreis
- 960 ml Wasser
- Ca. 150 g gefrorene Erbsen
- Ca. 120 g geschnittene Pilze
- Ca. 60 g Sojasauce
- 2 EL Pflanzenöl
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Margherita Pizza



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

20 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Wenn Sie selbstgemachten Pizzateig verwenden, bereiten Sie ihn rechtzeitig vor, damit er gehen kann. Den Ninja Combi Multikocher vorheizen, indem Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP stellen. Wählen Sie PIZZA, stellen Sie die Temperatur auf 200°C und lassen Sie das Gerät vorheizen.
2. Den Pizzateig auf einer leicht bemehlten Fläche zu einer runden Form von ca. 25 cm Durchmesser ausrollen oder ausziehen. Legen Sie den Teig auf ein Stück Backpapier, damit er sich leichter handhaben lässt.
3. Vermischen Sie in einer kleinen Schüssel das Olivenöl und den gehackten Knoblauch. Bestreichen Sie die Teigfläche mit dieser Mischung und lassen Sie dabei einen kleinen Rand frei.
4. Verteilen Sie die zerkleinerten Tomaten gleichmäßig auf dem Teig und lassen Sie dabei ebenfalls einen Rand frei. Würzen Sie leicht mit Salz.
5. Frische Mozzarella-Scheiben auf der Tomatensauce verteilen.
6. Die vorbereitete Pizza (mit dem Backpapier) vorsichtig auf das Backblech legen. Dann das Backblech auf Ebene 1 schieben.
7. Die Tür schließen und ca. 18 Minuten backen, bis der Rand goldbraun ist und der Käse Blasen wirft und leicht gebräunt ist.
8. Anschließend das Backblech vorsichtig aus dem Gerät nehmen. Die Pizza sofort mit frischen Basilikumblättern, etwas nativem Olivenöl extra, frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer und nach Belieben mit roten Chiliflocken garnieren.
9. Die Margherita Pizza in Stücke schneiden und heiß servieren.

ZUTATEN:

- 1 Kugel Pizzateig (gekauft oder selbst zubereitet)
- 2 EL Olivenöl
- 2 große Knoblauchzehen, gehackt
- Ca. 240 g Tomaten aus der Dose, zerkleinert
- Salz nach Geschmack
- Ca. 225 g frischer Mozzarella, in Scheiben geschnitten
- Frische Basilikumblätter
- Natives Olivenöl extra zum Beträufeln
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack
- Rote Chiliflocken (optional, zum Servieren)

Peperoni-Pilz-Pizza



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Den Pizzateig auf einer leicht bemehlten Fläche zu einem 30 cm großen Kreis ausrollen. Auf eine Pizzaschaufel oder ein umgedrehtes Backblech legen, das leicht mit Mehl bestäubt ist.
2. Die Pizzasauce gleichmäßig auf dem Teig verteilen, dabei einen kleinen Rand an den Rändern lassen. Den geriebenen Mozzarella über die Sauce streuen.
3. Die geschnittenen Peperoni und Champignons gleichmäßig auf dem Käse verteilen. Mit getrocknetem Oregano, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer würzen. Mit Olivenöl beträufeln.
4. Den Ninja Combi Multikocher vorheizen, indem Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP stellen. Wählen Sie PIZZA, stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit zum Vorheizen auf 3 Minuten ein.
5. Nach dem Vorheizen die Pizza vorsichtig in die Combi-Pfanne oder auf das Backblech legen, je nach Modell.
6. Backen Sie die Pizza etwa 15 Minuten lang oder bis der Rand goldbraun ist und der Käse Blasen wirft und leicht gebräunt ist.
7. Nehmen Sie die Pizza aus dem Gerät und lassen Sie sie einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie mit frischen Basilikumblättern garnieren.
8. Schneiden Sie die Pizza mit Peperoni und Champignons in Stücke und servieren Sie sie warm.

ZUTATEN:

- 1 Kugel Pizzateig (gekauft oder selbstgemacht)
- Ca. 225 g Pizzasauce
- Ca. 150 g geriebener Mozzarella
- Ca. 130 g geschnittene Peperoni
- Ca. 100 g frische Champignons, in Scheiben geschnitten
- ½ TL getrockneter Oregano
- ½ TL Knoblauchpulver
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Basilikumblätter zum Garnieren

Spinat-Ricotta-Pizza



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

15 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Den Pizzateig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem 30 cm großen Kreis ausrollen. Auf eine Pizzaschaufel oder ein umgedrehtes Backblech legen und leicht mit Mehl bestäuben.
2. In einer kleinen Schüssel das Olivenöl und den gehackten Knoblauch vermischen. Diese Mischung auf den Teig streichen, dabei einen kleinen Rand frei lassen.
3. Den Ricotta gleichmäßig auf dem Knoblauchöl verteilen. Mit geriebenem Mozzarella bestreuen.
4. Den gehackten Spinat über den Käse streuen. Mit geriebenem Parmesan und, falls verwendet, roten Chiliflocken bestreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Den Ninja Combi Multikocher vorheizen, indem Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP stellen. Wählen Sie PIZZA, stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit zum Vorheizen auf 3 Minuten ein.
6. Nach dem Vorheizen die Pizza vorsichtig in die Combi-Pfanne oder auf das Backblech legen, je nach Modell.
7. Backen Sie die Pizza etwa 15 Minuten lang oder bis der Rand goldbraun ist und der Käse Blasen wirft und leicht gebräunt ist.
8. Nehmen Sie die Pizza aus dem Gerät und lassen Sie sie einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie mit frischen Basilikumblättern garnieren.
9. Schneiden Sie die Spinat-Ricotta-Pizza warm in Stücke und servieren Sie sie.

ZUTATEN:

- 1 Kugel Pizzateig (gekauft oder selbstgemacht)
- 1 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Ca. 110 g Ricotta
- Ca. 100 g geriebener Mozzarella
- Ca. 60 g frische Spinatblätter, grob gehackt
- Ca. 30 g geriebener Parmesan
- ½ TL rote Chiliflocken (optional)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Basilikumblätter zum Garnieren

Pizza Hawai



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

15 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Den Pizzateig auf einer leicht bemehlten Fläche zu einem 30 cm großen Kreis ausrollen. Auf eine Pizzaschaufel oder ein umgedrehtes Backblech legen und leicht mit Mehl bestäuben.
2. Die Pizzasauce gleichmäßig auf dem Teig verteilen, dabei einen kleinen Rand an den Rändern frei lassen. Den
3. geriebenen Mozzarella-Käse über die Sauce streuen.
4. Den gewürfelten Schinken und die Ananasstücke gleichmäßig über den Käse verteilen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Den Ninja Combi Multikocher vorheizen, indem Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP stellen.
6. PIZZA auswählen, die Temperatur auf 200°C einstellen und die Vorheizzeit auf 3 Minuten einstellen.
7. Nach dem Vorheizen die Pizza vorsichtig in die Combi-Pfanne oder auf das Backblech legen, je nach Modell.
8. Backen Sie die Pizza etwa 15 Minuten lang oder bis der Rand goldbraun ist und der Käse Blasen wirft und leicht braun wird.
9. Nehmen Sie die Pizza aus dem Gerät und lassen Sie sie einige Minuten abkühlen. Nach Belieben mit roten Chiliflocken bestreuen, um ihr eine gewisse Schärfe zu verleihen.
10. Schneiden Sie die Hawaii-Pizza mit Schinken und Ananas in Stücke und servieren Sie sie warm.

ZUTATEN:

- 1 Kugel Pizzateig (gekauft oder selbstgemacht)
- Ca. 225 g Pizzasauce
- Ca. 150 g geriebener Mozzarella
- Ca. 130 g gekochter Schinken, gewürfelt
- Ca. 165 g Ananasstücke, abgetropft
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Rote Chiliflocken (optional, zum Servieren)



TOAST

R E Z E P T E

Schoko-Haselnuss-Toast mit Erdbeeren



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 4 Scheiben Weiß- oder Vollkornbrot
- 2 EL Schokoladen-Haselnuss-Aufstrich
- Ca. 80 g frische Erdbeeren, in Scheiben geschnitten
- 2 EL gehackte Haselnüsse (optional, zum Garnieren)

ZUBEREITUNG:

1. Jede Scheibe mit einer großzügigen Schicht Schokoladen-Haselnuss-Aufstrich bestreichen.
2. Die geschnittenen Erdbeeren auf der Creme verteilen.
3. Die Brotscheiben in die Combi-Pfanne legen.
4. Die Combi-Pfanne in die Position 1 einsetzen.
5. Die Tür schließen und den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP stellen. TOAST auswählen, TEMP auf LITE stellen und TIME auf 4 einstellen. START/STOP drücken, um das Toasten zu starten.
6. Sobald der Toast leicht gebräunt ist und die Schokoladen-Haselnuss-Creme warm und cremig ist, die Pfanne aus dem Gerät nehmen. Nach Belieben mit gehackten Haselnüssen garnieren und sofort servieren.

Knoblauch-Kräuter-Toast



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 8 Scheiben Baguette oder knuspriges Brot
- Ca. 120 g geriebener Mozzarella
- Ca. 15 g gehackte frische Petersilie
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 TL getrocknetes Basilikum
- 1 TL getrockneter Oregano
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG:

1. Den gehackten Knoblauch, die gehackte Petersilie, das Basilikum und den Oregano gleichmäßig auf den Brotscheiben verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Brotscheiben in die Combi-Pfanne legen.
3. Die Combi-Pfanne in die Position 1 einsetzen.
4. Jede Brotscheibe mit der gleichen Menge geriebenem Mozzarella belegen.
5. Die Tür schließen und den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP stellen. TOAST auswählen, TEMP auf MED einstellen und TIME auf 8 stellen. START/STOP drücken, um das Toasten zu starten.
6. Nach Beendigung des Garvorgangs die Pfanne aus dem Gerät nehmen. Das geröstete Knoblauch-Kräuterbrot heiß servieren.

Notizen:

Zimt-Rosinen-Toast



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 8 Scheiben Weiß- oder Vollkornbrot
- Ca. 70 g Rosinen
- Ca. 55 g ungesalzene Butter, weich
- 1 TL gemahlener Zimt
- Ca. 55 g Frischkäse, weich
- 2 EL Puderzucker
- ½ TL Vanilleextrakt

1. In einer kleinen Schüssel die Rosinen, die weiche Butter, den gemahlenden Zimt und den Puderzucker vermischen. Beiseite stellen.
2. Die Zimt-Rosinen-Mischung gleichmäßig auf jeder Brotscheibe verteilen.
3. Die Brotscheiben in die Combi-Pfanne legen.
4. Die Combi-Pfanne in die Position 1 einsetzen.
5. Die Tür schließen und den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP stellen. TOAST auswählen, TEMP auf MED einstellen und TIME auf 8 stellen. START/STOP drücken, um das Toasten zu starten.
6. Während der Toast toastet, in einer weiteren kleinen Schüssel den weichen Frischkäse, Puderzucker und Vanilleextrakt glatt rühren.
7. Sobald der Toast fertig ist, die Pfanne aus dem Gerät nehmen. Die Frischkäsemischung über den Zimt-Rosinen-Toast träufeln.
8. Heiß servieren und die köstliche Geschmackskombination genießen.

Avocado-Ei-Frühstückstoast



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 4 Scheiben Vollkornbrot
- 2 reife Avocados, geschält und zerdrückt
- 4 Eier, nach Belieben zubereitet (gekocht, gebraten oder pochiert)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Optionale Toppings: Kirschtomaten, Radieschenscheiben, frischer Koriander

1. Das zerdrückte Avocado gleichmäßig auf jeder Scheibe verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Brotscheiben in die Combi-Pfanne legen.
3. Die Combi-Pfanne in die Position 1 einsetzen.
4. Die Tür schließen und den SmartSwitch auf AIR FRY/STOVETOP stellen. TOAST auswählen, TEMP auf LITE stellen und TIME auf 4 einstellen. START/STOP drücken, um das Toasten zu starten.
5. Während das Toast toastet, die Eier nach Belieben zubereiten.
6. Sobald das Toast leicht gebräunt ist, die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
7. Jede Scheibe mit einem gekochten Ei und den optionalen Belägen nach Wahl belegen.
8. Sofort servieren und ein nahrhaftes und sättigendes Frühstück genießen

A close-up photograph of a plate of food. In the foreground, there are several pieces of seared chicken, some of which are shredded and mixed with a green bell pepper and a tomato slice. In the background, there are two slices of avocado, a whole red chili pepper, and some fresh cilantro leaves. The food is presented on a light-colored, speckled ceramic plate.

SEAR/SAUTÉ

R E Z E P T E

Honig-Knoblauch-Lachs-Pfanne



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 450 g Lachsfilet, ohne Haut und in Würfel geschnitten
- 2 EL Honig
- 2 EL Sojasauce
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Sesamöl
- Saft von 1 Limette
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 Frühlingszwiebeln, gehackt zum Garnieren
- 1 EL Sesamkörner zum Garnieren

ZUBEREITUNG:

1. In einer kleinen Schüssel Honig, Sojasauce, Knoblauch und Limettensaft zu einer Marinade verrühren.
2. Die Combi-Pfanne auf Stufe 1 schieben. Bei geöffneter Tür den SmartSwitch auf AIRFRY/STOVETOP stellen. SEAR/SAUTÉ auswählen und die Temperatur auf Hi5 einstellen. START/STOP drücken, um die Pfanne 3 Minuten lang vorzuheizen.
3. Olivenöl und Sesamöl in die heiße Pfanne geben, dann die Lachswürfel hinzufügen. Etwa 2 Minuten lang anbraten, bis sie Farbe annehmen.
4. Die Marinade über den Lachs gießen und unter gelegentlichem Rühren etwa 5–7 Minuten weitergaren, bis der Lachs gar ist und die Sauce leicht eingedickt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Vor dem Servieren mit gehackten Frühlingszwiebeln und Sesamkörnern garnieren.

Süß-würzige gebratene Garnelen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 450 g Garnelen, geschält und entdarmt
- 1 EL Honig
- 1 EL Sojasauce
- 1 TL Chiliflocken
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Limettensaft
- Salz nach Geschmack
- 2 Frühlingszwiebeln, in Scheiben geschnitten (zum Garnieren)
- Frischer Koriander, gehackt (zum Garnieren)

ZUBEREITUNG:

1. In einer kleinen Schüssel Honig, Sojasauce, Chiliflocken und Limettensaft zu einer Marinade verrühren.
2. Die Combi-Pfanne auf Stufe 1 schieben. Bei geöffneter Tür den SmartSwitch auf AIRFRY/STOVETOP stellen. SEAR/SAUTÉ auswählen und die Temperatur auf Hi5 einstellen. START/STOP drücken und die Pfanne 3 Minuten vorheizen.
3. Olivenöl in die vorgeheizte Pfanne geben, Knoblauch hinzufügen und ca. 1 Minute lang anbraten, bis es duftet.
4. Garnelen hinzufügen und mit der Marinade übergießen. Unter gelegentlichem Rühren ca. 5-7 Minuten lang garen, bis die Garnelen rosa und gar sind.
5. Mit Salz würzen, gegebenenfalls nachwürzen und vom Herd nehmen. Vor dem Servieren mit geschnittenen Frühlingszwiebeln und gehacktem Koriander garnieren

Rindfleisch Bourguignon



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
1 Std



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- 500 g Rinderbraten, in Stücke geschnitten
- 225 g Perlzwiebeln, geschält
- 225 g Champignons, geviertelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Karotten, in Scheiben geschnitten
- Ca. 200 ml Rotwein
- Ca. 480 ml Rinderbrühe
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Lorbeerblatt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie, gehackt (zum Garnieren)

ZUBEREITUNG:

1. Schieben Sie die Combi-Pfanne auf Stufe 1. Bei geöffneter Tür schalten Sie den SmartSwitch auf AIRFRY/STOVETOP. Wählen Sie SEAR/SAUTÉ und stellen Sie die Temperatur auf Hi5. Drücken Sie START/STOP und lassen Sie die Pfanne 3 Minuten lang im Gerät vorheizen.
2. Nach dem Vorheizen etwas Öl und die Rindfleischstücke hinzufügen. Das Rindfleisch von allen Seiten anbraten, bis es braun ist, ca. 5 Minuten.
3. Zwiebeln, Champignons und Karotten in die Pfanne geben. Weitere 5 Minuten anbraten, bis das Gemüse weich wird.
4. Knoblauch unterrühren und 1 Minute lang anbraten, bis es duftet.
5. Rotwein, Rinderbrühe und Tomatenmark hinzufügen. Das Lorbeerblatt hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Temperatur auf 3 reduzieren und 45 Minuten lang ohne Deckel köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.
6. Sobald der Eintopf eingedickt ist und das Rindfleisch zart ist, vom Herd nehmen. Das Lorbeerblatt entfernen und vor dem Servieren mit frischer Petersilie garnieren.

Sautierter Rosenkohl mit Speck



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Rosenkohl, geputzt und halbiert
- 6 Scheiben Speck, gehackt
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Balsamico-Essig (optional, zum Beträufeln)

ZUBEREITUNG:

1. Die Combi-Pfanne auf Stufe 1 schieben. Bei geöffneter Tür den SmartSwitch auf AIRFRY/STOVETOP stellen. SEAR/SAUTÉ auswählen und die Temperatur auf Hi5 einstellen. START/STOP drücken, um die Pfanne 3 Minuten lang vorzuheizen.
2. Den gehackten Speck in die heiße Pfanne geben. Etwa 5 Minuten lang braten, bis der Speck knusprig ist.
3. Die gewürfelte Zwiebel und den gehackten Knoblauch in die Pfanne zum Speck geben. 2 Minuten lang anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind.
4. Den Rosenkohl in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen und unter gelegentlichem Rühren etwa 8 Minuten lang garen, bis er karamellisiert und zart ist.
5. Nach Belieben mit Balsamico-Essig beträufeln und umrühren.
6. Heiß direkt aus der Pfanne servieren.

Hähnchen-Fajita aus der Pfanne



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 3 Hähnchenbrustfilets, in dünne Scheiben geschnitten
- 2 Paprikaschoten, in Streifen geschnitten
- 1 große Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- 2 EL Fajita-Gewürzmischung
- Saft von 1 Limette
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frischer Koriander, gehackt (zum Garnieren)

1. Die Hähnchenscheiben in einer Rührschüssel mit der Fajita-Gewürzmischung vermengen, sodass sie gleichmäßig bedeckt sind.
2. Die Combi-Pfanne auf Stufe 1 schieben. Bei geöffneter Tür den SmartSwitch auf AIRFRY/STOVETOP stellen. SEAR/SAUTÉ auswählen und die Temperatur auf Hi5 einstellen. START/STOP drücken und die Pfanne 3 Minuten lang im Gerät vorheizen.
3. Das Olivenöl hinzufügen, dann das gewürzte Hähnchenfleisch. Etwa 10 Minuten lang unter gelegentlichem Wenden anbraten, bis das Hähnchen fast gar ist.
4. Paprika und Zwiebel in die Pfanne geben. Weitere 10 Minuten anbraten, bis das Gemüse weich und das Hähnchen gar ist.
5. Limettensaft über die fertige Fajita-Mischung träufeln, gut umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Fajitas heiß servieren und mit frischem Koriander garnieren.

Spanische Chorizo mit Kartoffeln



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- 450 g Chorizo, in Scheiben geschnitten
- 450 g Kartoffeln, gewürfelt
- 1 Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie, gehackt (zum Garnieren)

1. Schieben Sie die Combi-Pfanne auf Stufe 1. Bei geöffneter Tür schalten Sie den SmartSwitch auf AIRFRY/STOVETOP. Wählen Sie SEAR/SAUTÉ und stellen Sie die Temperatur auf Hi5. Drücken Sie START/STOP, um die Pfanne 3 Minuten lang vorzuheizen.
2. Geben Sie Olivenöl in die vorgeheizte Pfanne. Sobald es heiß ist, die Chorizo-Scheiben hinzufügen und ca. 5 Minuten anbraten, bis sie anfangen, braun zu werden.
3. Knoblauch und Zwiebel hinzufügen und weitere 3 Minuten braten, bis die Zwiebel glasig wird.
4. Die gewürfelten Kartoffeln in die Pfanne geben, mit geräuchertem Paprikapulver, Salz und Pfeffer bestreuen. Unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten weitergaren, bis die Kartoffeln weich sind.
5. Vom Herd nehmen, abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen. Die Chorizo-Kartoffel-Mischung mit frischer Petersilie garniert servieren.



SLOW COOK

R E Z E P T E

Cremiges Butternusskürbis-Risotto



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

2 Std



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Die gewürfelte Butternusskürbis, den Arborio-Reis, die Zwiebel und den Knoblauch in die Combi-Pfanne geben.
2. Die Gemüsebrühe und den Weißwein über die Zutaten gießen. Die Butter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Combi-Pfanne auf Stufe 1 schieben. Bei geschlossener Tür den SmartSwitch auf AIRFRY/STOVETOP stellen. SLOW COOK auswählen, die Temperatur auf HI einstellen und die Garzeit auf 2 Stunden einstellen. Drücken Sie START/STOP, um den langsamen Garvorgang zu starten.
4. Rühren Sie das Risotto während des Garens gelegentlich um, damit es nicht anbrennt und gleichmäßig gar wird.
5. Sobald die Garzeit abgelaufen ist und das Risotto cremig und der Kürbis weich ist, rühren Sie den geriebenen Parmesankäse unter.
6. Servieren Sie das Risotto heiß und garniert mit frischem Salbei.

ZUTATEN:

- 1 Butternusskürbis, geschält, entkernt und gewürfelt (ca. 500-600 g)
- Ca. 200 g Arborio-Reis
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Ca. 960 ml Gemüsebrühe, erwärmt
- Ca. 120 ml trockener Weißwein (optional)
- Ca. 40 g Parmesankäse, gerieben
- 2 EL ungesalzene Butter
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frischer Salbei, gehackt (zum Garnieren)

Marokkanisches Lamm-Tajine



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

6 Std



Portionen:

4-6

ZUBEREITUNG:

1. Lammfleisch, Zwiebel, Knoblauch, Aprikosen, gewürfelte Tomaten und Brühe in die Combi-Pfanne geben. Mit Kreuzkümmel, Paprika, Zimt und Ingwer bestreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Combi-Pfanne auf Stufe 1 schieben. Bei geschlossener Tür den SmartSwitch auf AIRFRY/STOVETOP stellen. SLOW COOK auswählen, die Temperatur auf HI einstellen und die Garzeit auf 6 Stunden einstellen. START/STOP drücken, um das langsame Garen zu starten.
3. Nach Ende der Garzeit die Tajine umrühren, damit sich alle Aromen vermischen. Bei Bedarf nachwürzen.
4. Die Lamm-Tajine mit gehacktem Koriander und Minze garniert servieren.

ZUTATEN:

- 900 g Lammschulter, in ca. 5 cm Stücke geschnitten
- 1 große Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Ca. 130 g getrocknete Aprikosen, halbiert
- 1 Dose (ca. 410 g) gewürfelte Tomaten
- Ca. 120 ml Hühner- oder Rinderbrühe
- 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 TL gemahlener Paprika
- ½ TL gemahlener Zimt
- ½ TL gemahlener Ingwer
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Ca. 5 g gehackter frischer Koriander
- Ca. 5 g gehackte frische Minze

Notizen:

Hähnchen Cacciatore



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

6 Std



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Die Hähnchenschenkel mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Combi-Pfanne auf Stufe 1 schieben. Bei geöffneter Tür den SmartSwitch auf AIRFRY/STOVETOP stellen. SEAR/SAUTÉ auswählen und die Temperatur auf Hi5 einstellen. START/STOP drücken und die Pfanne 3 Minuten vorheizen.
3. Die Hähnchenschenkel mit der Hautseite nach unten in die Pfanne geben und ca. 4-5 Minuten pro Seite anbraten, bis die Haut goldbraun und knusprig ist.
4. Das Hähnchen herausnehmen und beiseitestellen. Geben Sie die Zwiebeln, Paprika und den Knoblauch in dieselbe Pfanne und braten Sie alles etwa 3 Minuten lang an, bis die Zwiebeln glasig sind.
5. Geben Sie das Hähnchenfleisch zusammen mit den gewürfelten Tomaten, der Hühnerbrühe, dem Rotwein (falls verwendet), Oregano und Basilikum zurück in die Pfanne. Verrühren Sie alles gut.
6. Schließen Sie die Tür und stellen Sie den SmartSwitch auf AIRFRY/STOVETOP. Wählen Sie SLOW COOK, stellen Sie die Temperatur auf LOW und stellen Sie die Garzeit auf 6 Stunden ein. Drücken Sie START/STOP, um den langsamen Garvorgang zu starten.
7. Nach Ende des Garvorgangs gegebenenfalls nachwürzen und vorsichtig umrühren, damit sich die Aromen vermischen.
8. Das Hähnchen Cacciatore mit frischer Petersilie und geriebenem Parmesankäse garniert servieren.

ZUTATEN:

- 4 Hähnchenschenkel mit Knochen und Haut
- 1 Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- 2 Paprikaschoten, in Scheiben geschnitten (eine rote, eine gelbe)
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Dose (400 g) gewürfelte Tomaten
- 120 ml Hühnerbrühe
- Ca. 60 ml Rotwein (optional)
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 TL getrocknetes Basilikum
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie, gehackt (zum Garnieren)
- Geriebener Parmesankäse (zum Servieren)

Italienische Fleischbällchensuppe



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
4 Std



Portionen:
6

ZUBEREITUNG:

1. Fleischbällchen, Zwiebel, Karotten, Sellerie, Knoblauch, gewürfelte Tomaten und Hühnerbrühe in die Combi-Pfanne geben. Die Mischung mit italienischer Gewürzmischung bestreuen.
2. Die Combi-Pfanne auf Stufe 1 schieben. Bei geschlossener Tür den SmartSwitch auf AIRFRY/STOVETOP stellen. SLOW COOK auswählen, die Temperatur auf HI einstellen und die Garzeit auf 4 Stunden einstellen. Drücken Sie START/STOP, um den langsamen Garvorgang zu starten.
3. 30 Minuten vor Ende der Garzeit die Nudeln in die Suppe geben.
4. Kurz vor dem Servieren die Spinatblätter unterrühren, bis sie welk sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Suppe heiß servieren und mit geriebenem Parmesan und frischem Basilikum garnieren.

Notizen:

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Mini-Fleischbällchen (gekauft oder selbstgemacht)
- 1 gehackte Zwiebel
- 2 gewürfelte Karotten
- 2 gewürfelte Stangen Sellerie
- 3 gehackte Knoblauchzehen
- 1 Dose (ca. 795 g) gewürfelte Tomaten
- Ca. 960 ml Hühnerbrühe
- 1 TL italienische Gewürzmischung
- Ca. 190 g kleine Nudeln (z. B. Orzo oder Ditalini)
- Ca. 60 g Spinatblätter
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Geriebener Parmesankäse (zum Servieren)
- Frisches Basilikum, gehackt (zum Garnieren)

Tomaten-Basilikum-Hähnchen



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

3 Std



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Die Hähnchenbrustfilets in die Combi-Pfanne legen. Mit den Zwiebelscheiben und dem gehackten Knoblauch belegen.
2. Die gewürfelten Tomaten und die Hühnerbrühe über das Hähnchen gießen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das gehackte Basilikum darüber streuen.
4. Die Combi-Pfanne auf Stufe 1 schieben. Bei geschlossener Tür den SmartSwitch auf AIRFRY/STOVETOP stellen. Wählen Sie SLOW COOK, stellen Sie die Temperatur auf HI und stellen Sie die Garzeit auf 3 Stunden ein. Drücken Sie START/STOP, um das langsame Garen zu starten.
5. Nach Ablauf der Garzeit überprüfen Sie, ob das Hähnchen gar ist – es sollte zart und vollständig durchgegart sein.
6. Servieren Sie das Hähnchen heiß und bestreut mit geriebenem Parmesankäse.

ZUTATEN:

- 4 Hähnchenbrustfilets ohne Knochen und ohne Haut
- 1 Dose (400 g) gewürfelte Tomaten
- Ca. 10 g frisches Basilikum, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- Ca. 120 ml Hühnerbrühe
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Geriebener Parmesankäse (zum Servieren)



BONUS: DESSERT- SAUCEN

Heiße Karamellsoße



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 (ca. 400 g) Dose gezuckerte Kondensmilch
- Ca. 110 g halbsüße Schokolade
- Ca. 110 g dunkle Schokolade
- 3 Esslöffel Butter
- 1 ½ Teelöffel Vanilleextrakt

1. Geben Sie die gezuckerte Kondensmilch zusammen mit der Zartbitterschokolade und der Butter bei mittlerer bis niedriger Hitze in einen Kochtopf.
2. Schokolade und Butter unter ständigem Rühren schmelzen, bis die Sauce fein ist; Vanilleextrakt einrühren.
3. Warm servieren.

Schokoladenchip-Dip



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 (ca. 225 g) Packung Frischkäse, erweicht
- Ca. 110 g Butter, erweicht
- Ca. 95 g Puderzucker
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 170 g Milkschokoladenstückchen

1. Schlagen Sie Frischkäse, Butter, Puderzucker, braunen Zucker und Vanille in einer Schüssel zusammen.
2. Die Schokoladenstückchen unterrühren.
3. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Rhabarber-Soße



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel ungesalzene Butter
- Ca. 490 g dünn geschnittener Rhabarber
- Ca. 100 g weißer Zucker

1. In einer großen Pfanne Butter bei starker Hitze schmelzen.
2. Rhabarber und Zucker einrühren und unter ständigem Rühren 5 bis 10 Minuten kochen, bis er weich ist.
3. Warm servieren.

Erdbeersoße



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 440 g frische Erdbeeren
- Zitrone, entsaftet
- Ca. 200 g weißer Zucker
- 1 Esslöffel Speisestärke
- ¼ Teelöffel Salz

1. Die Erdbeeren mit einem Kartoffelstampfer in einem Topf zerdrücken. Zitronensaft, Zucker, Speisestärke und Salz unter die pürierten Erdbeeren rühren. Stellen Sie den Topf auf mittlere Hitze.
2. Unter ständigem Rühren die Mischung zum Kochen bringen, sofort vom Herd nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Pudding-Soße



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Margarine
- Ca. 150 g Weißzucker
- 1 Ei
- 480 ml Milch
- 2 Teelöffel Mehl
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

1. In einem kleinen Kochtopf bei mittlerer Hitze Margarine, Zucker und das Ei verrühren.
2. Mit der Milch aufgießen und kochen, bis die Mischung zu sprudeln beginnt; darauf achten, dass sie nicht verbrüht. Mehl und Vanille einrühren; gut verrühren und servieren.

Himbeer-Dessertsoße



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 240 ml frischer Orangensaft
- Ca. 200 g weißer Zucker
- 1 Packung (ca. 340 g) frische Preiselbeeren
- Ca. 250 g frische oder gefrorene Himbeeren

1. Orangensaft und Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze verrühren.
2. Die Cranberries hinzugeben und zum Kochen bringen. Kochen und rühren, bis die Cranberries aufplatzen.
3. Die Himbeeren einrühren, die Hitze reduzieren und 10 bis 15 Minuten köcheln lassen.
4. Im Kühlschrank aufbewahren oder warm servieren.



Abschließende Worte

Ob Sie ein erfahrener Küchenchef sind oder gerade erst Ihre kulinarische Reise beginnen, der Ninja Combi ist Ihr ultimativer Küchenbegleiter.

Mit seinem innovativen Design, den vielseitigen Kochfunktionen und den benutzerfreundlichen Funktionen war es noch nie so einfach, zu Hause Gerichte in Restaurantqualität zuzubereiten.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Spaß bei der Zubereitung der vielen Rezepte

KLEINE ERINNERUNG...



JESUS SAGTE...

“Ich bin der Weg und die
Wahrheit und das Leben.
Niemand kommt zum
Vater als nur durch mich.”
(Joh 14,6)