



Copyright © 2025 Hannah Schmidt

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.....	08
GRUNDLAGEN DER NINJA CRISPI HEISSLUFTFRITTEUSE.....	09
KENNELERNEN DES BEDIENFELDS.....	11
VORTEILE DER NINJA CRISPI LUFTFRITTEUSE.....	13
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	15
HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN.....	16



KAPITEL 1 - FRÜHSTÜCK

SPINAT-PAPRIKA-EI-MUFFINS.....	18
BLÄTTERTEIG-EIERKUCHEN.....	18
FRENCH TOAST.....	19
APFEL-HAFERFLOCKEN-AUFLAUF.....	20
EI-AVOCADO-FRÜHSTÜCKSBURRITO.....	20
KARTOFFEL-FRÜHSTÜCKS-HASH.....	21
MANDELMEHL-KÜRBIS-MUFFINS.....	21
FRITTATA MIT CHEDDAR UND GEMÜSE.....	22
SCOTCH EGGS.....	22
FRÜHSTÜCKSSANDWICH.....	23
KNUSPRIGE HASH BROWNS.....	24
FRENCH-TOAST-STICKS.....	24
SAUSAGE EGG BITES.....	25
WÜRSTCHEN-FRÜHSTÜCKSPIZZA.....	25

KARTOFFEL-SPECK-HASCHEE.....	26
SPINAT-SPECK-EIERMUFFINS.....	26
APPLE-FRITTERS.....	27
KÄSIGE RÜHREIER.....	28
WURST-FRÜHSTÜCKS-BURRITOS.....	28
AVOCADO-TOAST MIT POCHIERTEM EI.....	29
KÄSIGE FRÜHSTÜCKS-FLEISCHBÄLLCHEN.....	29



KAPITEL 2 - GEMÜSE/BEILAGEN

GEFÜLLTE KARTOFFELN MIT BROKKOLI.....	31
GEBRATENER ROSENKOHL MIT SPECK.....	32
GEBRATENE KÄSETOMATEN.....	32
BLUMENKOHL MIT PARMESAN-ZITRONEN- DRESSING.....	33
GRÜNE BOHNEN MIT TOMATEN.....	34
GEBRATENES ITALIENISCHES GEMÜSE.....	34
BROKKOLI-KÄSE-KÜCHLEIN.....	35
BELADENE BRATKARTOFFELN.....	36
GEBRATENER BUTTERNUSSKÜRBIS.....	37
GEBRATENER BROKKOLI MIT CHILI.....	37
MIT HONIG GLASIERTE BABYMÖHREN.....	38
KNUSPRIGER TERIYAKI-TOFU.....	39
KNUSPRIG GEBRATENE ZUCCHINI.....	40
GEFÜLLTE PAPRIKASCHOTEN.....	41
GEBRATENE CHAMPIGNONS MIT KNOBLAUCHBUTTER.....	41



KAPITEL 3 - SNACKS & ZWISCHENDURCH

KNUSPRIGE AVOCADO-POMMES.....	43
BUFFALO CHICKEN WINGS.....	44
SHRIMP EGG ROLLS.....	45
BUTTERMILCH-ZWIEBELRINGE.....	46
KNUSPRIGE FALAFEL.....	47
HÄHNCHENFLEISCHBÄLLCHEN.....	48
KNUSPRIG GEBRATENE DILLGURKEN.....	48
KNUSPRIGE POMMES FRITES.....	49
SÜSSKARTOFFELPOMMES.....	50
MEMPHIS-STYLE BBQ PORK RIBS.....	50
KÄSERAVIOLI MIT MARINARA-SOSSE.....	51
CHORIZO-SCOTCH-EIER.....	52
KICHERERBSEN MIT ORANGE UND ROSMARIN.....	53

KAPITEL 4 - HÄHNCHEN/GEFLÜGEL

ITALIENISCHES HÄHNCHEN MIT GEMÜSE.....	55
HÄHNCHENFLEISCHBÄLLCHEN MIT SPINAT UND FETA.....	56
JERK CHICKEN KEBABS.....	57
GRIECHISCHES HÄHNCHEN STIR-FRY.....	57
KÄSIGE CHICKEN NUGGETS.....	58
HÄHNCHEN-CORDON-BLEU-AUFLAUF.....	58
HÄHNCHENSCHENKEL MIT ESSIGGURKEN.....	59
HÄHNCHENTENDER.....	60
CHIPOTLE DRUMSTICKS.....	60





PARMESAN-ZITRONEN-HÄHNCHEN.....	61
PUTENBRUST IM GEWÜRZMANTEL.....	62
KRÄUTER-PUTENSCHNITZEL.....	63
KNUSPRIGE PUTENFLEISCHBÄLLCHEN.....	63
HÄHNCHEN-BURGER.....	64
HÄHNCHEN-FAJITA-WRAPS.....	65

KAPITEL 5 - RIND, SCHWEIN & LAMM

FLEISCHBÄLLCHEN-SALAT-WRAPS.....	67
RINDERBRATEN MIT SAHNEMEERRETTICH.....	68
STEAK-NUGGETS.....	69
HONIG-BBQ-RINDERRIPPCHEN.....	69
BACON-GUACAMOLE-BURGER.....	70
KAFFEE-RINDERRIPPCHEN.....	71
GEBUTTERTE SCHWEINEKOTELETTS.....	71
GEWÜRZTE SCHWEINELENDE.....	72
SCHWEINEKOTELETTS MIT PARMESANKRUSTE.....	73
LAMM-BURGER NACH GRIECHISCHER ART.....	74
ITALIENISCHE WÜSTCHEN MIT CHAMPIGNONS.....	75



KAPITEL 6 - FISCH & MEERESFRÜCHTE

LACHS MIT ZITRONENDILL UND SPARGEL.....	77
ZITRONENBUTTER-KABELJAU.....	77
GARNELEN-GEMÜSE-SPIESSE.....	78
KNUSPRIGE KRABBEKÜCHLEIN.....	78
MEDITERRANER FISCH MIT GEMÜSE.....	79
KNOBLAUCHBUTTER-KRABBEBEINE.....	79
EINFACHE JAKOBSMUSCHELN.....	80
LACHS MIT AHORNSIRUP-BUTTER-GLASUR.....	81
CHILI-LIMETTEN-GARNELEN.....	81

CALAMARI MIT ZITRONEN-AIOLI.....	82
HONIGGLASierter LACHS.....	82
FISCHSTÄBCHEN.....	83
INGWER-KURKUMA-TILAPIA.....	84
HALIBUT MIT PARMESANKRUSTE.....	85
KNOBLAUCHBUTTER-GARNELEN.....	85
SESAM-THUNFISCHSTEAK.....	86
KNUSPRIGE KOKOSGARNELEN.....	87



KAPITEL 7 - DESSERTS

ZIMT-ZUCKER-DONUT-KUGELN.....	89
KNUSPRIGE CHURROS.....	89
KOKOSMEHLKUCHEN.....	90
AIR FRIED CHEESECAKE BITES.....	90
RAMEKIN-BROWNIES.....	91
BRAUNE ZUCKERKEKSE.....	91
MANDELBUTTER-KUGELN.....	92
NUTELLA-BANANEN-SANDWICH.....	92
ERDNUSSBUTTERKEKSE #1.....	93
APFEL-ZIMT-CHIPS.....	93
MINI-SCHOKOLADEN-LAVA-KUCHEN.....	94
S'MORES.....	94
BANANENBROT-HÄPPCHEN.....	95
SCHOKOLADENÜBERZOGENER AHORNSPECK.....	95
BLAUBEERMUFFINS.....	96
SCHOKOLADENBROWNIES.....	97
APFEL-PFIRSICH-CRANBERRY-CRISP.....	97

GLASIERTE DONUTS MIT STREUSELN.....	98
APFEL-TEIGTASCHEN (APPLE TURNOVERS).....	99
BEEREN-CRUMBLE.....	99
ERDNUSSBUTTERKEKSE #2.....	100
GEFÜLLTE BRATÄPFEL.....	100
SCHOKOLADEN-KIRSCH-HANDPIES.....	101
SCHOKOLADENKEKSE.....	102
PEKANNUSSRIEGEL.....	103



KAPITEL 8 - BONUS: SAUCEN & MEHR

ERDNUSS-SAUCE.....	105
ZITRONIGES DILL UND JOGHURT-DRESSING.....	105
AVOCADO-KORIANDER-DRESSING.....	105
FRISCHER GURKENDIP.....	106
RANCH-DRESSING.....	106
ZITRONEN-TAHINI-DRESSING MIT HONIG.....	107
PFIRSICH-SALSA.....	107

ABSCHLUSS

ABSCHLIESSENDE WORTE.....	108
KLEINE ERINNERUNG.....	109



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 CRISPi Rezeptbuch** haben zugutekommen lassen.



Die Ninja CRISPi Heißluftfritteuse ist nicht nur ein Gerät wie jedes andere - sie ist ein echter Hit. Mit ihrem eleganten Glasdesign, ihrer praktischen Tragbarkeit und ihren Multifunktionsfunktionen ermöglicht sie es jedem, in Rekordzeit köstliche Gerichte zuzubereiten. Egal, ob Sie Student, berufstätiger Elternteil oder Hobbykoch sind und Ihre Routine vereinfachen möchten - dieses Kochbuch wurde speziell für Ihren Lebensstil entwickelt.

Auf diesen Seiten finden Sie zugängliche, schmackhafte und nährstoffbewusste Rezepte, die das innovative Design der Ninja CRISPi Heißluftfritteuse optimal ausnutzen. Jedes Rezept ist so konzipiert, dass der Vorbereitungsaufwand minimiert, der Geschmack maximiert und die gesündere Methode des Luftfritierens für knusprige Texturen voll ausgenutzt wird. Vom energiereichen Frühstück bis zum sättigenden Abendessen und kleinen Snacks - wir haben alles einfach gehalten, ohne auf Geschmack zu verzichten. Dies ist mehr als nur eine Rezeptsammlung - es ist eine Einladung, die Art und Weise, wie Sie kochen, zu überdenken. Das Ninja CRISPi Kochbuch für die tragbare Glas-Luftfritteuse ist Ihre Abkürzung zu stressfreien, köstlichen Mahlzeiten, bei denen Komfort, Ernährung und Kreativität im Vordergrund stehen. Schließen Sie also Ihren CRISPi an, öffnen Sie Ihre Speisekammer, und lassen Sie uns kochen - auf moderne Art

Also, ohne weitere Umschweife, lassen Sie uns eintauchen!

Die aufgeführten Rezepte werden Ihnen gute Anhaltspunkte geben!

Grundlagen der Ninja CRISPi Heißluftfritteuse



In der schnelllebigen Welt von heute kann es eine Herausforderung sein, Zeit für die Zubereitung gesunder, köstlicher Mahlzeiten zu finden. Hier kommt die Ninja CRISPi Heißluftfritteuse ins Spiel - ein praktisches, einfach zu bedienendes Gerät, das die Zubereitung von Mahlzeiten vereinfacht und gleichzeitig knusprige, schmackhafte Ergebnisse liefert. Egal, ob Sie für sich selbst oder Ihre Familie kochen, mit dieser Fritteuse können Sie Ihre Lieblingsgerichte mühelos mit weniger Öl und weniger Kalorien genießen.

Die Ninja CRISPi Heißluftfritteuse bietet eine vielseitige 4-in-1-Funktion, mit der Sie ganz einfach frittieren, backen, Reste aufbacken und maximale Knusprigkeit erzielen können. Das intelligente Bedienfeld sorgt für einen problemlosen Betrieb und ist damit perfekt für vielbeschäftigte Menschen, die schnell köstliche Mahlzeiten zubereiten möchten, ohne dabei Kompromisse bei Geschmack oder Konsistenz einzugehen. Mit den Behältern für große und kleine Mengen können Sie große Familienmahlzeiten oder schnelle Einzelportionen zubereiten.

Verabschieden Sie sich von langen Kochzeiten und unordentlichem Aufräumen - die Ninja CRISPi Heißluftfritteuse ist Ihre erste Wahl für schnelle, knusprige und gesunde Mahlzeiten.

Was ist die Ninja CRISPi Heißluftfritteuse?

Die Ninja CRISPi Heißluftfritteuse ist ein innovatives Küchengerät, das Komfort, Vielseitigkeit und gesündere Kochoptionen in Ihr Zuhause bringt. Mit ihrer fortschrittlichen Luftzirkulationstechnologie sorgt sie für knusprige, köstliche Ergebnisse mit wenig bis gar keinem Öl - perfekt für alle, die ihre frittierten Lieblingsgerichte ohne schlechtes Gewissen genießen möchten.



Eines der herausragenden Merkmale der Ninja CRISPi Air Fryer ist ihre 4-in-1-Funktionalität, einschließlich Air Fry, Bake, Recrisp und Max Crisp. Mit Air Fry können Sie knusprige Pommes frites, Chicken Wings und vieles mehr mit bis zu 75 % weniger Fett als bei herkömmlichen Frittiermethoden zubereiten. Mit Bake können Sie köstliche Backwaren, von Keksen bis hin zu Brot, mit Präzision und Leichtigkeit zubereiten. Recrisp erweckt Reste wieder zum Leben, indem es ihre knusprige Textur wiederherstellt. Max Crisp sorgt für knusprige Tiefkühlkost und Snacks in Restaurantqualität.

Die Ninja CRISPi Luftfritteuse ist in verschiedenen Größen erhältlich, um Ihren Kochbedürfnissen gerecht zu werden. Die Big-Batch-Behälter eignen sich perfekt für die Zubereitung von Mahlzeiten für die ganze Familie, während die Small-Batch-Behälter ideal für schnelle Einzelportionen oder Beilagen sind. Die Bedienung der Ninja CRISPi Heißluftfritteuse ist unglaublich einfach, dank des intuitiven Bedienfeldes, mit dem Sie Temperatur, Zeit und Kochmodus mit nur wenigen Handgriffen einstellen können. Die START/POWER-Taste ist entscheidend für die Steuerung des PowerPods und des Garvorgangs. Drücken Sie sie einmal, um den PowerPod einzuschalten, und drücken Sie sie erneut, um den Garvorgang zu starten, nachdem Sie die gewünschte Funktion ausgewählt haben. Während des Garvorgangs können Sie mit dieser Taste den Vorgang unterbrechen oder stoppen, und wenn Sie sie 2 Sekunden lang gedrückt halten, schaltet sich der PowerPod vollständig aus. Mit der MODE-Taste können Sie zwischen den verfügbaren Garfunktionen umschalten, indem Sie sie wiederholt drücken, bis die gewünschte Option auf dem Display hervorgehoben wird.

Zur Feinabstimmung der Gardauer werden die Tasten TIME - und + verwendet, um die Zeit sowohl vor als auch während des Garens einzustellen. Vor dem Garen helfen sie bei der Einstellung der Anfangszeit, während während des Garens Anpassungen vorgenommen werden können, wenn mehr oder weniger Zeit benötigt wird, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Die Garzeit hängt von der gewählten Funktion und den spezifischen Rezeptanforderungen ab. Egal, ob Sie ein Neuling oder ein erfahrener Profi sind, mit der Ninja CRISPi Luftfritteuse können Sie mühelos eine Vielzahl von Gerichten mit Präzision zubereiten.



Kennenlernen des Bedienfelds

Machen Sie sich mit dem Bedienfeld Ihrer Ninja CRISPi Heißluftfritteuse vertraut und entdecken Sie, wie jede Taste Ihr Kocherlebnis mit müheloser Präzision vereinfacht.

Funktionstasten:

RECRISP

Verwenden Sie die RECRISP-Funktion, um übrig gebliebene Speisen sanft aufzuwärmen und ihre knusprige Textur wiederherzustellen. Diese Einstellung ist ideal, um Lebensmittel wie Pizza, Pommes frites oder panierte Speisen, die nach dem Kühlen matschig geworden sind, wieder aufzuwärmen. Die gleichmäßige Wärmezirkulation sorgt dafür, dass Ihre Speisen wie frisch zubereitet schmecken, ohne sie auszutrocknen.

AIR FRY

Mit der AIR FRY-Funktion werden Speisen mit schnell zirkulierender Heißluft gegart und erhalten knusprige und goldbraune Ergebnisse mit wenig bis gar keinem Öl. Sie eignet sich perfekt für gesündere Versionen von frittierten Lieblingsspeisen wie Chicken Wings, Pommes frites, Zwiebelringe und sogar Gemüse.

MAX CRISP

Wählen Sie die MAX CRISP-Einstellung, wenn Sie Lebensmittel bei einer sehr hohen Temperatur garen möchten, um die ultimative Knusprigkeit zu erzielen. Diese Einstellung eignet sich besonders gut für tiefgefrorene Lebensmittel wie Mozzarella-Sticks, Hähnchen-Nuggets oder Fischfilets, da sie so schnell garen und außen besonders knusprig werden.

BAKE

Mit der BAKE-Funktion können Sie eine breite Palette von Backwaren und Desserts zubereiten. Von Keksen und Muffins bis hin zu Brownies und Kuchen - in diesem Modus wird die Hitze gleichmäßig verteilt, so dass je nach Rezept eine feuchte, fluffige oder knusprige Konsistenz entsteht.

Bedienungstasten

START/POWER-Taste

- Drücken Sie diese Taste einmal, um den PowerPod einzuschalten.
- Wenn der PowerPod an einen Kochbehälter angeschlossen ist, drücken Sie die Taste, um den Kochzyklus zu starten oder zu unterbrechen.
- Um das Gerät vollständig auszuschalten, halten Sie die Taste 2 Sekunden lang gedrückt.

MODE-Taste

- Tippen Sie wiederholt auf die MODE-Taste, um die gewünschte Kochfunktion auszuwählen (z. B. AIR FRY, BACKEN, RECRISP, MAX. CRISP)
- Die ausgewählte Funktion wird auf dem Bedienfeld hervorgehoben oder leuchtet.

TIME - und + Tasten

- Verwenden Sie die Tasten „-“ und „+“, um die Garzeit manuell einzustellen.
- Diese Tasten können vor dem Start des Garvorgangs oder zu einem beliebigen Zeitpunkt während des Garvorgangs verwendet werden, um den Timer nach Bedarf fein einzustellen.



VORTEILE DER NINJA CRISPI LUFTFRITTEUSE

Mit der Ninja CRISPI Heißluftfritteuse können Sie intelligenter, schneller und gesünder kochen. Hier sind die Vorteile dieses innovativen Geräts.

1. Multi-Tasking mühelos

Die Ninja CRISPI Heißluftfritteuse ist ein All-in-One-Kraftpaket, mit dem Sie mühelos frittieren, backen, knusprig zubereiten und wieder knusprig machen können. Anstatt mehrere Küchengeräte für verschiedene Aufgaben zu verwenden, erledigt dieses elegante Gerät alles und spart Ihnen sowohl Zeit als auch Platz. Egal, ob es sich um ein schnelles Frühstück oder einen Snack am späten Abend handelt, alles geschieht an einem Ort.

2. Klare Glasbehälter für intelligentes Kochen

Vorbei sind die Zeiten, in denen man den Deckel öffnen musste, um einen Blick auf sein Essen zu werfen. Mit den Glasbehältern der Ninja CRISPI Heißluftfritteuse können Sie jede Phase des Garvorgangs visuell überwachen, ohne die Hitze oder den Luftstrom zu unterbrechen. Das bedeutet bessere Kontrolle, weniger Fehler und perfekt gegarte Ergebnisse - und das alles, während Ihre Küche sauber bleibt.

3. Perfekt für unterwegs

Die Ninja CRISPI Heißluftfritteuse ist leicht, tragbar und kompakt - ideal für kleinere Küchen, Wohnungen, Wohnmobile oder auf Reisen. Dank des cleveren Designs können Sie Ihre Gourmetküche überallhin mitnehmen, wo es eine Steckdose gibt.

4. Benutzerfreundliches digitales Bedienfeld

Die Ninja CRISPI Heißluftfritteuse ist mit einem intuitiven Touchscreen-Bedienfeld ausgestattet, das das Kochen vereinfacht. Mit einem einfachen Tippen können Sie Temperatur und Zeit einstellen oder aus voreingestellten Funktionen auswählen - so wird dieses Gerät auch für Küchenanfänger leicht zugänglich.



5. Gesundere Frittierfavoriten

Genießen Sie knusprige, goldene Texturen, ohne Ihr Essen in Öl zu ertränken. Die Luftzirkulationstechnologie des CRISPi verwendet Heißluft, um dieses unwiderstehliche Knuspern mit deutlich weniger Fett zu erreichen und so einen gesünderen Lebensstil zu unterstützen, ohne auf Geschmack verzichten zu müssen.

6. Schnelleres Garen

Viel zu tun? Kein Problem! Die Ninja CRISPi Heißluftfritteuse heizt schnell auf und gart das Essen in einem Bruchteil der Zeit im Vergleich zu herkömmlichen Öfen. Perfekt für ein Abendessen unter der Woche, ein schnelles Mittagessen oder einen Heißhunger in letzter Minute - Ihre Mahlzeiten sind schnell zubereitet, ohne dass der Geschmack darunter leidet.

7. Gleichmäßiges Garen aus allen Winkeln

Dank der fortschrittlichen Wärmezirkulation werden die Speisen in der Ninja CRISPi Heißluftfritteuse gleichmäßig von allen Seiten gegart. Egal, ob Sie Lachsfilets oder knuspriges Gemüse zubereiten, Sie müssen es nicht ständig wenden oder drehen, um ungleichmäßige Stellen zu vermeiden.

8. Kochen und aufbewahren im gleichen Behälter

Ein herausragendes Merkmal der Ninja CRISPi Heißluftfritteuse ist ihr Glasbehälter mit doppelter Verwendungsmöglichkeit. Sie können nicht nur darin kochen, sondern auch als Aufbewahrungsbehälter mit luftdichtem Deckel verwendet werden - perfekt für Reste, die Vorbereitung von Mahlzeiten oder den Transport von Speisen für unterwegs.

9. Leicht zu reinigen, kein Stress

Sie hassen es, Töpfe und Pfannen zu schrubben? Mit dem CRISPi ist die Reinigung ein Kinderspiel. Seine robusten Glasbehälter und Deckel sind spülmaschinenfest und fleckenunempfindlich. Einfach abspülen und in den Geschirrspüler stellen - kein zusätzliches Einweichen oder hartes Schrubben erforderlich.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Bevor Sie Ihre Ninja CRISPi Heißluftfritteuse zum ersten Mal in Betrieb nehmen, sollten Sie die folgenden einfachen Schritte befolgen, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten, die Leistung zu erhalten und Ihr Gerät auf ein reibungsloses und angenehmes Kocherlebnis vorzubereiten.

1. Nehmen Sie das gesamte Gerät vorsichtig aus der Verpackung. Ziehen Sie das gesamte Verpackungsmaterial ab und entsorgen Sie es, einschließlich Aufkleber, Plastikfolien, Klebeband und Schutzeinlagen, sowohl von der Außenseite als auch von der Innenseite des Geräts.
2. Nehmen Sie das gesamte mitgelieferte Zubehör aus der Verpackung, z. B. die Behälter, den Adapter, die Crisperplatten, die Deckel und alle anderen mitgelieferten Teile. Legen Sie sie auf einer sauberen Oberfläche ab, damit sie leicht zugänglich sind.
3. Bevor Sie Ihre Ninja CRISPi Heißluftfritteuse zum ersten Mal in Betrieb nehmen, ist es wichtig, dass Sie die gesamte Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen. Achten Sie besonders auf alle Betriebsanweisungen, Sicherheitswarnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen. So können Sie Unfälle, Verletzungen oder Schäden am Gerät vermeiden.
4. Waschen Sie alle abnehmbaren Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Dazu gehören die Behälter, der Adapter, die Knusperplatten und die Deckel. Verwenden Sie warmes Seifenwasser und einen weichen Schwamm oder Lappen. Spülen Sie alle Teile gut ab, um alle Seifenreste zu entfernen, und trocknen Sie sie dann vollständig mit einem sauberen Handtuch oder lassen Sie sie an der Luft trocknen.

Wichtiger Hinweis: Legen Sie den PowerPod (die motorisierte Haupteinheit) niemals in die Spülmaschine oder tauchen Sie ihn in Wasser. Um den PowerPod zu reinigen, wischen Sie ihn einfach mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Trocknen Sie ihn sofort mit einem sauberen Handtuch ab, um Feuchtigkeitsschäden zu vermeiden.



Häufig gestellte Fragen



1. Muss ich die Ninja CRISPi Heißluftfritteuse vor dem Kochen vorheizen?

Ein Vorheizen ist nicht erforderlich. Das Gerät ist so konzipiert, dass es sofort mit dem Garen beginnen kann, was Ihnen Zeit und Ärger erspart.

2. Wann sollte ich Max Crisp anstelle von Air Fry verwenden?

Mit der Max Crisp-Einstellung erzielen Sie die besten Ergebnisse, wenn Sie abgepackte Tiefkühlkost wie Pommes frites, Chicken Nuggets oder andere knusprige Snacks zubereiten.

3. Wie kann ich den Garvorgang unterbrechen?

Um den Vorgang zu unterbrechen, heben Sie entweder den PowerPod vom Behälter ab (er stoppt automatisch) oder drücken Sie einmal die START/POWER-Taste.

4. Ist es sicher, den PowerPod oder den Behälter direkt auf meine Arbeitsplatte zu stellen?

Ja. Sowohl der PowerPod als auch die Ninja-Glasbehälter sind hitzebeständig, so dass sie während oder nach dem Kochen sicher auf Ihrer Arbeitsplatte stehen können.

5. Wann sollte ich einen Crisper-Gittereinsatz verwenden?

Verwenden Sie die Knusperplatte, wenn Sie besonders knusprig sein wollen. Sie hebt die Lebensmittel an und lässt die heiße Luft darunter zirkulieren, damit sie gleichmäßig braun werden.

FRÜHSTÜCK'S

R E Z E P T E



Spinat-Paprika-Ei-Muffins



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 4 Eier
- Ca. 30 g gewürfelte Paprika
- Ca. 15 g gehackter Spinat
- Ca. 30 g geriebener Cheddar-Käse
- Salz und Pfeffer, nach Geschmack
- Olivenölspray

1. Fetten Sie 4 Silikonmuffinformen leicht mit Olivenölspray ein.
2. Die Eier mit Salz, Pfeffer, Paprika, Spinat und Käse verquirlen.
3. Die Eimischung gleichmäßig auf die Muffinformchen verteilen.
4. Den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter stellen, dann die Muffinformchen darauf setzen.
5. Bringen Sie den CRISPi PowerPod am Behälter an, drücken Sie MODE, bis BAKE aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten. 10 bis 12 Minuten backen, bis der Teig fest ist.
6. Warm servieren.

Blätterteig-Eierkuchen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 1 Blatt Blätterteig, aufgetaut
- 4 große Eier
- Ca. 55 g geriebener Cheddar-Käse
- 4 Scheiben gekochter Speck oder Schinken, gehackt
- 1 Esslöffel gehackter Schnittlauch oder grüne Zwiebeln
- Salz und Pfeffer, nach Geschmack

1. Legen Sie den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter und besprühen Sie den Crisper-Gittereinsatz mit Kochspray.
2. Schneiden Sie den Blätterteig in 4 Quadrate und legen Sie jedes davon auf den Gittereinsatz.
3. Den Käse und den Speck gleichmäßig in jedes Teigstück streuen.
4. Ein Ei in jedes Teigstück schlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Den CRISPi PowerPod am Behälter anbringen, MODE drücken, bis BAKE aufleuchtet, die Zeit auf 10 Minuten einstellen und START drücken, um den Backvorgang zu starten. 10 bis 12 Minuten backen, oder bis die Eier stocken und der Teig goldgelb ist.
6. Mit Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln garnieren und warm servieren.

Notizen:

French Toast



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

Um die Streusel zu machen:

1. Mehl, Zucker, Zimt und Salz in einer mittelgroßen Schüssel mischen. Die geschmolzene Butter über die trockenen Zutaten gießen und mit einer Gabel verrühren, um sie zu verbinden.
2. Die Mischung in einen Plastikbeutel (Zip-Lock-Beutel) geben und in den Gefrierschrank stellen, während Sie den French Toast zubereiten (kann im Voraus zubereitet werden).

So bereiten Sie den French Toast zu:

1. Eier, Milch, Vanille, Zimt und Muskatnuss in einer mittelgroßen Schüssel verquirlen.
2. Legen Sie den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter. Den großen Gittereinsatz mit Backpapier bestücken, um ein Anhaften zu verhindern.
3. Tauchen Sie jede Brotscheibe in die Eimischung und stellen Sie sicher, dass beide Seiten bedeckt sind. Das Brot einen Moment über die Schüssel halten, damit überschüssige Flüssigkeit abfließen kann.
4. Legen Sie das Brot auf das Backpapier. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPi PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie auf MODE, bis MAX CRISP aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten ein und drücken Sie auf START, um den Garvorgang zu starten.
5. Wenn der Timer noch 4 Minuten anzeigt, den PowerPod herausnehmen und das Brot umdrehen. Jede Scheibe Brot mit 2 Esslöffeln Streusel bestreichen. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen. Backen, bis das Brot knusprig und gebräunt und die Streusel aufgeblasen und golden sind.
6. Warm mit dem Ahornsirup servieren.

ZUTATEN:

Für den Streusel:

- Ca. 60 g Mehl (Type 405)
- Ca. 50 g Kristallzucker
- Ca. 30 g brauner Zucker
- ½ Teelöffel Zimt
- Prise Salz
- 4 Esslöffel ungesalzene Butter, geschmolzen

Für den French Toast:

- 2 Eier
- Ca. 60 ml Milch
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- ½ Teelöffel Zimt
- Prise Muskatnuss
- 4 Scheiben Brioche, Challah oder Weißbrot, vorzugsweise leicht altbacken
- Ahornsirup, zum Servieren

Apfel-Haferflocken-Auflauf



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-3

ZUTATEN:

- Ca. 100 g Haferflocken
- 1 Apfel, zerkleinert
- Ca. 240 ml Milch oder Mandelmilch
- 2 Esslöffel Honig oder Ahornsirup
- 1 Teelöffel Zimt
- 1 Teelöffel Backpulver
- Prise Salz

1. In einer Schüssel die Haferflocken, den gehackten Apfel, die Milch, den Honig, den Zimt, das Backpulver und das Salz vermischen.
2. Die Mischung in den gefetteten kleinen CleanCrisp-Glasbehälter geben.
3. Den CRISPi PowerPod am Behälter anbringen, auf MODE drücken, bis BAKE aufleuchtet, die Zeit auf 20 Minuten einstellen und auf START drücken, um den Backvorgang zu starten. Backen, bis die Masse fest und golden ist.
4. Warm mit einem Spritzer Honig oder Milch servieren.

Ei-Avocado-Frühstücksburrito



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 2 Eiweiß
- 1 hartgekochtes Ei, gehackt
- 1 Avocado, geschält, entkernt und gehackt
- 1 rote Paprika, gehackt
- 3 Esslöffel Salsa, zusätzlich zum Servieren (optional)
- 1 (ca. 35 g) Scheibe fettarmer Cheddar-Käse, in Stücke gerissen
- 4 Vollkorn TORTILLAS

1. In einer mittelgroßen Schüssel Eiweiß, Ei, Avocado, rote Paprika, Salsa und Käse gründlich vermischen.
2. Legen Sie die Tortillas auf eine Arbeitsfläche und verteilen Sie die Füllung gleichmäßig darauf. Die Ränder einklappen und aufrollen. Die Burritos bei Bedarf mit Zahnstochern befestigen.
3. Legen Sie den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter und legen Sie dann die Burritos darauf. Den CRISPi PowerPod am Behälter anbringen, MODE drücken, bis AIR FRY aufleuchtet, die Zeit auf 3 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten. 3 bis 5 Minuten oder bis die Burritos goldbraun und knusprig sind, luftgaren.
4. Mit mehr Salsa (falls verwendet) servieren.

Notizen:

Kartoffel-Frühstücks-Hash



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
3

ZUBEREITUNG:

- 1 mittelgroße Kartoffel, gewürfelt
- 1 Paprika, gewürfelt
- ½ Zwiebel, gewürfelt
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 Eier
- 1 Esslöffel Petersilie, gehackt

1. Die gewürfelten Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln mit Olivenöl, Salz und Pfeffer im kleinen CleanCrisp-Glasbehälter vermengen.
2. Befestigen Sie den CRISPi PowerPod am Behälter, drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 12 Minuten ein und drücken Sie START, um mit dem Garen zu beginnen.
3. Wenn noch 7 Minuten auf dem Timer verbleiben, entfernen Sie den PowerPod und rühren Sie um. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um das Garen fortzusetzen.
4. Wenn noch 2 Minuten auf dem Timer verbleiben, den PowerPod entfernen. Zwei kleine Vertiefungen in den Hash Brown machen und jeweils ein Ei hineinschlagen. Den PowerPod wieder einsetzen und START drücken, um den Garvorgang fortzusetzen. Garen, bis die Eier gar sind.
5. Mit gehackter Petersilie garnieren und servieren.

Mandelmehl-Kürbis-Muffins



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
6

ZUTATEN:

- Ca. 100 g blanchiertes, fein gemahlenes Mandelmehl (oder Mehl Type 405)
- Ca. 100 g granuliertes Erythrit
- ½ Teelöffel Backpulver
- Ca. 55 g ungesalzene Butter, weich
- Ca. 60 g reines Kürbispüree
- ½ Teelöffel gemahlener Zimt
- ¼ Teelöffel gemahlene Muskatnuss
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 2 große Eier

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel Mandelmehl, Erythrit, Backpulver, Butter, Kürbispüree, Zimt, Muskatnuss und Vanille vermischen. Die Eier vorsichtig unterrühren.
2. Den Teig gleichmäßig in sechs Silikon-Muffinförmchen füllen.
3. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter legen und die Muffinformen daraufstellen.
4. Den Adapter auf den Behälter setzen und den CRISPi PowerPod in den Adapter einsetzen. MODE drücken, bis BAKE aufleuchtet, die Zeit auf 15 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten.
5. Wenn der Teig vollständig durchgebacken ist, bleibt ein in die Mitte gesteckter Zahnstocher weitgehend sauber.
6. Warm servieren.

Frittata mit Cheddar und Gemüse



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-3

ZUTATEN:

- 5 große Eier
- Ca. 60 ml Milch
- Ca. 55 g geriebener Cheddar-Käse
- Ca. 35 g gewürfelte Paprika
- Ca. 15 g gehackter Spinat
- 1 Esslöffel gehackte frische Petersilie
- 1 Teelöffel getrockneter Oregano
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- Salz und schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- Olivenöl oder Antihaf-Spray

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Rührschüssel Eier, Milch, Oregano, Knoblauchpulver, Salz und schwarzen Pfeffer verquirlen, bis alles gut vermischt ist.
2. Den Cheddar-Käse, die Paprika, den gehackten Spinat und die Petersilie unterrühren.
3. Den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter leicht mit Olivenöl oder Antihaf-Spray einfetten.
4. Die Eimischung gleichmäßig in den Behälter gießen.
5. Den CRISPi PowerPod am Behälter anbringen, MODE drücken, bis BAKE aufleuchtet, die Zeit auf 12 Minuten einstellen und START drücken, um den Backvorgang zu starten. 12-15 Minuten backen, oder bis die Frittata aufgeblasen und in der Mitte fest ist.
6. Lassen Sie die Frittata 2 Minuten abkühlen.
7. In Keile schneiden und warm servieren.

Scotch Eggs



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
8

ZUTATEN:

- 1 großes Ei, verquirlt
- Ca. 450 g gemahlene Frühstückswurst aus Schweinefleisch
- Ca. 50 g blanchiertes, fein gemahlendes Mandelmehl (oder Mehl Type 405)
- ½ Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- 8 große hart gekochte Eier, ohne Schale

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel das rohe Ei mit Wurst, Mehl, Salz und Pfeffer vermischen.
2. Einen Teil der Mischung um 1 hart gekochtes Ei formen, sodass das Ei vollständig bedeckt ist. Mit der restlichen Mischung und den restlichen hart gekochten Eiern wiederholen.
3. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter legen und die Eier darauf legen.
4. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und installieren Sie den CRISPi PowerPod im Adapter. Drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 12 Minuten ein und drücken Sie START, um mit dem Garen zu beginnen.
5. Wenn noch 6 Minuten auf dem Timer verbleiben, entfernen Sie den PowerPod und wenden Sie die Eier vorsichtig mit einer Silikonzange. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um das Garen fortzusetzen.
6. Die Eier sind fertig, wenn sie gebräunt sind.

Frühstückssandwich



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
1

ZUBEREITUNG:

1. Legen Sie den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter und legen Sie dann die Muffinhälften darauf.
2. Den CRISPI PowerPod am Behälter anbringen, MODE drücken, bis BAKE aufleuchtet, die Zeit auf 2 Minuten einstellen und START drücken, um den Backvorgang zu starten. 2 bis 3 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Herausnehmen und beiseite stellen.
3. Legen Sie den Wurstpatty in den Behälter. Den CRISPI PowerPod am Behälter anbringen, MODE drücken, bis AIR FRY aufleuchtet, die Zeit auf 4 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten.
4. 4 bis 5 Minuten garen, nach der Hälfte der Zeit wenden, bis das Fleisch gar ist.
5. Das Ei in einer antihafbeschichteten Pfanne oder in der Mikrowelle nach Belieben braten (Spiegelei, Rührei oder Spiegelei). Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die getoasteten Muffinhälften mit der Butter bestreichen. Darauf das Wurstpatty, das gekochte Ei und den Cheddar-Käse legen.
7. Das fertige Sandwich wieder in den Behälter legen. 1 Minute lang backen, bis der Käse geschmolzen ist.
8. Servieren.

ZUTATEN:

- 1 englischer Muffin z.B. von Warburtons (oder Brioche), geteilt
- 1 Wurstpatty (Schwein oder Pute)
- 1 großes Ei
- 1 Scheibe Cheddar-Käse
- Butter zum Bestreichen
- Salz und Pfeffer, nach Geschmack

Knusprige Hash Browns



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 2 mittelgroße Kartoffeln, geschält und gerieben
- 1 Esslöffel Olivenöl oder geschmolzene Butter
- Salz und schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- ¼ Teelöffel Knoblauchpulver oder Paprika (optional)

1. Nachdem Sie die Kartoffeln geschält und gerieben haben, legen Sie sie in ein sauberes Küchentuch und drücken Sie so viel Feuchtigkeit wie möglich aus. Dies ist der Schlüssel zu besonders knusprigen Kartoffelpuffern.
2. In einer Schüssel die geriebenen Kartoffeln mit Olivenöl oder geschmolzener Butter vermengen. Mit Salz, schwarzem Pfeffer und wahlweise Knoblauchpulver oder Paprika würzen.
3. Den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter stellen. Die Kartoffeln gleichmäßig in einer dünnen Schicht auf dem Gittereinsatz verteilen.
4. Den CRISPi PowerPod am Behälter anbringen, MODE drücken, bis AIR FRY aufleuchtet, die Zeit auf 12 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten. 12 bis 15 Minuten garen.
5. Wenn der Timer noch 7 Minuten anzeigt, den PowerPod herausnehmen und die Kartoffeln wenden. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen. Sobald sie goldbraun und knusprig sind, aus dem Behälter nehmen und sofort servieren.

French-Toast-Sticks



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
3

ZUTATEN:

- 3 Scheiben Vollkornbrot
- Ca. 120 ml Milch
- 1 Ei
- ½ Teelöffel Zimt
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1 Esslöffel Ahornsirup (zum Eintauchen)

1. Schneiden Sie die Brotscheiben in Streifen.
2. Verquirlen Sie in einer Schüssel Milch, Ei, Zimt und Vanille.
3. Tauchen Sie die Brotscheiben in die Mischung und bedecken Sie sie vollständig damit. Den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter legen und die Streifen darauflegen. Den CRISPi PowerPod am Behälter befestigen, MODE drücken, bis MAX CRISP aufleuchtet, die Zeit auf 8 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten.
4. Wenn noch 4 Minuten auf dem Timer verbleiben, den PowerPod entfernen und die Streifen wenden. Den PowerPod wieder einsetzen und START drücken, um den Garvorgang fortzusetzen.
5. Warm mit Ahornsirup zum Dippen servieren.

Notizen:

Sausage Egg Bites



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 4 Eier
- Ca. 35 g gekochte Wurststücke
- Ca. 30 g geriebener Cheddar-Käse
- 2 Esslöffel Milch
- Salz und schwarzer Pfeffer, nach Geschmack

- 1.4 Silikonmuffinförmchen leicht mit Olivenölspray einfetten.
2. In einer Schüssel die Eier, die Milch, die Wurst, den Käse, das Salz und den Pfeffer miteinander verquirlen.
3. Die Mischung gleichmäßig auf die Silikonmuffinförmchen verteilen.
4. Den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter stellen, dann die Muffinförmchen darauf setzen.
5. Bringen Sie den CRISPi PowerPod am Behälter an, drücken Sie MODE, bis BAKE aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein und drücken Sie START, um den Backvorgang zu starten. 10 bis 12 Minuten backen, bis sie fest sind.
6. Leicht abkühlen lassen und genießen.

Würstchen-Frühstückspizza



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 1 kleiner Pizzateig
- 2 Eier
- Ca. 35 g gekochte zerbröckelte Wurst oder Speck
- Ca. 55 g zerkleinerter Mozzarella-Käse
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer, nach Geschmack

1. Den Pizzateig mit Olivenöl bestreichen.
2. Käse, Wurst oder Speck darauf verteilen und die Eier vorsichtig aufschlagen.
3. Den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter stellen, dann die Pizza darauf legen.
4. Bringen Sie den CRISPi PowerPod am Behälter an, drücken Sie MODE, bis BAKE aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten. 8 bis 10 Minuten backen, bis die Eier fest sind und der Käse geschmolzen ist.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Notizen:

Kartoffel-Speck-Haschee



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 2 mittelgroße Kartoffeln, klein gewürfelt
- 4 Scheiben Speck, gewürfelt
- ½ kleine Zwiebel, gewürfelt
- Salz und schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- 1 Esslöffel Olivenöl oder Butter
- Gehackte Petersilie, zum Garnieren (optional)

1. Den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter legen, dann den gehackten Speck darauf legen.
2. Den CRISPi PowerPod am Behälter anbringen, MODE drücken, bis AIR FRY aufleuchtet, die Zeit auf 4 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten. 4 bis 5 Minuten lang knusprig frittieren.
3. Den Speck herausnehmen und beiseite stellen, wobei das Speckfett im Behälter verbleibt.
4. Die gewürfelten Kartoffeln und Zwiebeln in das Speckfett geben. Mit dem Olivenöl beträufeln oder Butter hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. 10 bis 12 Minuten in der Luft braten, dabei nach der Hälfte der Zeit umrühren, bis die Kartoffeln goldbraun und zart sind.
6. Den knusprigen Speck wieder in den Behälter geben und alles zusammen durchschwenken. Noch 1 Minute kochen.
7. Herausnehmen und nach Belieben mit der gehackten Petersilie garnieren. Warm servieren.

Spinat-Speck-Eiermuffins



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
6

ZUTATEN:

- 6 große Eier
- Ca. 60 g Sahne (zum Schlagen)
- ½ Teelöffel Meersalz
- ¼ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ¼ Teelöffel Cayennepfeffer (optional)
- Ca. 50 g gefrorener gehackter Spinat, aufgetaut und abgetropft
- 4 Streifen gekochter Speck, zerbröckelt
- Ca. 55 g geriebener Cheddar-Käse

1. In einer großen Schüssel (wenn möglich mit Ausguss) die Eier, das Salz, die Sahne, den schwarzen Pfeffer und den Cayennepfeffer (falls verwendet) verquirlen.
2. Den Spinat und den Speck auf 6 Silikon-Muffinförmchen verteilen.
3. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter legen und die Muffinförmchen daraufstellen. Die Eimischung auf die Muffinförmchen verteilen. Mit Käse bestreuen.
4. Den Adapter auf den Behälter setzen und den CRISPi PowerPod in den Adapter einsetzen. MODE drücken, bis BAKE aufleuchtet, die Zeit auf 12 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten.
5. 12 bis 14 Minuten garen, bis die Eier gestockt und durch sind.

Notizen:

Apple-Fritters



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

10 Min



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt und Salz mischen.
2. In einer anderen Schüssel das Ei, die Milch und den Vanilleextrakt verquirlen.
3. Die feuchten Zutaten mit den trockenen Zutaten vermischen. Umrühren, bis alles gut vermischt ist.
4. Die gewürfelten Äpfel unterheben, bis sie gleichmäßig verteilt sind.
5. Den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter stellen und mit Backpapier auslegen.
6. Für jeden Krapfen (Fritter) etwa 2-3 Esslöffel Teig auf das Backpapier geben, dabei zwischen den einzelnen Krapfen (Fritter) etwas Platz lassen. Sprühen Sie die Oberseiten leicht mit Öl ein.
7. Den CRISPi PowerPod am Behälter anbringen, MODE drücken, bis AIR FRY aufleuchtet, die Zeit auf 8 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten.
8. Wenn der Timer noch 4 Minuten anzeigt, den PowerPod abnehmen und die Krapfen (Fritter) wenden. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen. Kochen, bis sie goldbraun und durchgebraten sind.
9. In der Zwischenzeit die Glasur zubereiten, indem Puderzucker, Milch und Vanille verrührt werden.
10. Sobald die Krapfen (Fritter) fertig sind, noch warm mit der Glasur beträufeln.
11. Sofort servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 120 g Mehl (Type 405)
- Ca. 50 g Zucker
- 1 Teelöffel Backpulver
- ½ Teelöffel gemahlener Zimt
- ¼ Teelöffel Salz
- 1 großes Ei
- Ca. 120 ml Milch
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 165 g geschälte und gewürfelte Äpfel (Granny Smith oder Honeycrisp)
- Kochspray

Für die Glasur:

- Ca. 60 g Puderzucker
- 1-2 Esslöffel Milch
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt

Käsige Rühreier



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 4 große Eier
- 2 Esslöffel ungesalzene Butter, geschmolzen
- Ca. 55 g geriebener Cheddar-Käse

1. Die Eier in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter geben und verquirlen.
2. Befestigen Sie den CRISPi PowerPod am Behälter, drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein und drücken Sie START, um mit dem Garen zu beginnen.
3. Wenn noch 5 Minuten auf dem Timer verbleiben, entfernen Sie den PowerPod. Rühren Sie die Eier um und fügen Sie die Butter und den Käse hinzu. Setzen Sie den PowerPod wieder auf und drücken Sie START, um das Garen fortzusetzen. Lassen Sie das Gericht weitere 3 Minuten garen und rühren Sie es erneut um.
4. Lassen Sie die Eier die letzten 2 Minuten fertig garen oder nehmen Sie sie heraus, wenn sie Ihren Wünschen entsprechen.
5. Mit einer Gabel auflockern.
6. Warm servieren.

Wurst-Frühstücks-Burritos



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 2 große Mehl tortillas
- 4 Eier, gerührt
- Ca. 70 g gekochte Wurst oder Speckkrümel
- Ca. 55 g geriebener Cheddar-Käse
- Ca. 35 g gewürfelte Paprika
- Salz und schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- Antihaf-Spray oder Olivenöl

1. In einer Pfanne die Eier mit Salz und Pfeffer verrühren.
2. Auf jede Tortilla das Rührei, die Wurst oder den Speck, den Käse und die Paprikawürfel schichten. Die Tortilla zu einem Burrito aufrollen.
3. Den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter stellen und den Gittereinsatz mit Antihaf-Spray besprühen.
4. Legen Sie die Burritos mit der Nahtseite nach unten auf den Crisper-Gittereinsatz.
5. Den CRISPi PowerPod am Behälter anbringen, MODE drücken, bis AIR FRY aufleuchtet, die Zeit auf 8 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten.
6. Wenn noch 4 Minuten auf dem Timer verbleiben, nehmen Sie den PowerPod ab und wenden Sie die Burritos. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen. Garen, bis sie knusprig und goldbraun sind.
7. Mit der Salsa oder scharfen Soße nach Wahl servieren.

Notizen:

Avocado-Toast mit pochiertem Ei



ZUBEREITUNG:

1. Legen Sie den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter und legen Sie die Brotscheiben darauf.
2. Befestigen Sie den CRISPi PowerPod am Behälter, drücken Sie MODE, bis MAX CRISP aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 4 Minuten ein und drücken Sie START, um mit dem Garen zu beginnen. Garen Sie das Brot, bis es knusprig und goldbraun ist.
3. Während das Brot gart, erhitzen Sie einen kleinen Topf mit Wasser, um die Eier zu pochieren. Sobald das Wasser köchelt, schlagen Sie die Eier ins Wasser und garen Sie sie 3 Minuten lang.
4. Verteilen Sie das zerdrückte Avocado gleichmäßig auf dem Brot. Legen Sie das pochierte Ei vorsichtig auf den Avocado-Toast.
5. Mit Salz, roten Chiliflocken und Pfeffer würzen.
6. Servieren.



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 2 Scheiben Vollkornbrot
- 1 reife Avocado, zerdrückt
- 2 Eier
- 1 Teelöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Rote Chiliflocken (optional)

Käsige Frühstücks-Fleiscbällchen



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermengen. Aus der Mischung achtzehn 2,5 cm große Fleischbällchen formen.
2. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter legen und die Fleischbällchen darauf legen.
3. Den Adapter auf den Behälter setzen und den CRISPi PowerPod in den Adapter einsetzen. MODE drücken, bis AIR FRY aufleuchtet, die Zeit auf 15 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten. Die Fleischbällchen während des Garvorgangs dreimal wenden.
4. Die Fleischbällchen sind außen gebräunt und haben eine Innentemperatur von mindestens ca. 60°C, wenn sie vollständig gar sind.
5. Warm servieren.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
6

ZUTATEN:

- 450 g gemahlene Frühstückswurst (nach Wahl)
- ½ Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- Ca. 55 g geriebener Cheddar-Käse
- 30 g weicher Frischkäse
- 1 großes Ei, verquirlt

Notizen:



GEMÜSE & BEILAGEN

R E Z E P T E

Gefüllte Kartoffeln mit Brokkoli



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

40 Min



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Die Kartoffeln rundherum mit Olivenöl einreiben und großzügig mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen.
2. Legen Sie den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter und legen Sie dann die Kartoffeln darauf.
3. Bringen Sie den CRISPi PowerPod am Behälter an, drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 30 Minuten ein und drücken Sie START, um mit dem Garen zu beginnen.
4. Wenn 15 Minuten auf dem Timer verbleiben, nehmen Sie den PowerPod ab und wenden Sie die Kartoffeln. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen.
5. Nehmen Sie die Kartoffeln aus dem Behälter und lassen Sie sie 5 Minuten lang ruhen.
6. Schneiden Sie aus der Oberseite beider Kartoffeln ein großes Oval aus. Lassen Sie einen halben Zentimeter Kartoffelfleisch um den Rand der Kartoffel stehen.
7. Schöpfen Sie das Innere der Kartoffel aus und geben Sie es in eine große Schüssel, um die Kartoffelfüllung vorzubereiten.
8. Die ausgehöhlte Kartoffelfüllung mit einer Gabel zerdrücken und die Butter, die saure Sahne, die Hälfte und die Hälfte des geriebenen Cheddarkäses, Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzufügen. Gut mischen und dann die Brokkoliröschen unterheben.
9. Die ausgehöhlten Kartoffelschalen mit der Kartoffel-Brokkolimischung füllen. Die Füllung hoch in den Kartoffeln anhäufen - es wird mehr Füllung als Platz in den Kartoffelschalen sein.
10. Die gefüllten Kartoffeln zurück in den Behälter geben und 8 Minuten lang an der Luft frittieren.
11. Den restlichen Cheddar-Käse über jede gefüllte Kartoffel streuen und noch ein oder zwei Minuten frittieren, damit der Käse schmilzt.
12. Servieren.

ZUTATEN:

- 2 große Kartoffeln, geschrubbt
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 Esslöffel Butter
- Ca. 60 g saure Sahne
- 3 Esslöffel Creme Fraiche
- Ca. 140 g geriebener Cheddar-Käse, aufgeteilt
- ¼ Teelöffel Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Ca. 150 g gefrorene Baby-Brokkoliröschen, aufgetaut und abgetropft

Gebratener Rosenkohl mit Speck



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Olivenöl
- Ca. 450 g frischer Rosenkohl, geputzt und halbiert
- 1 Esslöffel zerbröckelter gekochter Speck
- 2 Teelöffel Balsamico-Essig
- 1 Teelöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Pfeffer

1. Legen Sie den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter und besprühen Sie den Gittereinsatz mit Olivenöl.
2. In einer mittelgroßen Schüssel den Rosenkohl mit dem zerbröckelten Speck, dem Balsamico-Essig, dem Olivenöl, dem Salz und dem Pfeffer mischen.
3. Den Rosenkohl auf den Gittereinsatz legen. Den Adapter auf den Behälter setzen, dann den CRISPi PowerPod in den Adapter einsetzen. Drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.
4. Wenn der Timer noch 4 Minuten anzeigt, den PowerPod herausnehmen. Wenden Sie die Sprossen und besprühen Sie sie leicht mit dem Olivenöl. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen.
5. Weitere 4 bis 6 Minuten garen, bis der Rosenkohl gabelzart und leicht gebräunt ist.

Gebratene Käsetomaten



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Olivenöl
- 4 Roma-Tomaten, in ca. 1,5 cm Scheiben geschnitten
- Salz
- Ca. 55 g geriebener Mozzarella-Käse
- Ca. 20 g geriebener Parmesankäse
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Petersilienflocken

1. Legen Sie den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter und besprühen Sie den Gittereinsatz mit Olivenöl. Die Tomatenscheiben leicht mit Salz würzen.
2. Die Tomatenscheiben in einer einzigen Lage auf den Gittereinsatz legen. Jede Tomatenscheibe mit 1 Teelöffel Mozzarellakäse bestreuen. ½ Teelöffel geriebenen Parmesan über den Mozzarella auf jede Tomatenscheibe streuen.
3. Mit schwarzem Pfeffer würzen und die Petersilienblättchen über den Käse streuen. Den Adapter auf den Behälter setzen, dann den CRISPi PowerPod in den Adapter einsetzen. Drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 5 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.
4. Luftgaren, bis der Käse geschmolzen, sprudelnd und leicht gebräunt ist, 5 bis 6 Minuten.

Blumenkohl mit Parmesan-Zitronen-Dressing



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

10 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Die Blumenkohlröschen mit Olivenöl, Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer vermengen.
2. Den Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter stellen, dann die Blumenkohlröschen darauf legen.
3. Den CRISPi PowerPod am Behälter anbringen, MODE drücken, bis AIR FRY aufleuchtet, die Zeit auf 12 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten. Die Blumenkohlröschen während des Garvorgangs ein paar Mal umschwenken.
4. Während der Blumenkohl gart, das Dressing zubereiten. Die Zitronenschale, den Zitronensaft, den Parmigiano-Reggiano-Käse und das Olivenöl in einer kleinen Schüssel vermischen.
5. Mit Salz und viel frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen. Die Petersilie unterrühren.
6. Den gebratenen Blumenkohl auf einer Servierplatte anrichten und das Dressing darüber träufeln.

ZUTATEN:

- Ca. 360 g Blumenkohlröschen (etwa ein halber großer Kopf)
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Teelöffel fein gehackte Zitronenschale
- 1 Esslöffel frischer Zitronensaft (etwa eine halbe Zitrone)
- Ca. 25 g geriebener Parmigiano-Reggiano-Käse
- 4 Esslöffel extra natives Olivenöl
- ¼ Teelöffel Salz
- Viel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Grüne Bohnen mit Tomaten



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g grüne Bohnen, geputzt und halbiert
- 2 Teelöffel kaltgepresstes Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Ca. 15 g zerkleinertes frisches Basilikum
- Ca. 20 g in Öl eingelegte sonnengetrocknete Tomaten, abgespült, trocken getupft und gehackt
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- Ca. 55 g Ziegenkäse, zerbröckelt
- Ca. 30 g geröstete Sonnenblumenkerne

1. Die grünen Bohnen mit 1 Teelöffel Öl, ¼ Teelöffel Salz und ¼ Teelöffel Pfeffer in einer Schüssel vermengen.
2. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter stellen, dann die grünen Bohnen darauf legen.
3. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPi PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 12 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.
4. Wenn der Timer noch 6 Minuten anzeigt, nehmen Sie den PowerPod heraus und wenden Sie die Bohnen. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen. Garen Sie die grünen Bohnen 6 bis 9 Minuten lang, bis sie knackig-zart sind. Die grünen Bohnen mit dem restlichen 1 Teelöffel Öl, dem Basilikum, den getrockneten Tomaten und dem Zitronensaft in einer großen Schüssel mischen.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Auf eine Servierplatte geben und mit dem Ziegenkäse und den Sonnenblumenkernen bestreuen. Servieren.

Gebratenes italienisches Gemüse



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-3

ZUTATEN:

- 1 Zucchini, in Scheiben geschnitten
- 1 rote Paprika, gehackt
- 1 gelber Kürbis, in Scheiben geschnitten
- ½ rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel italienisches Gewürz
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver
- Salz und Pfeffer, nach Geschmack

1. In einer großen Schüssel alles Gemüse mit Olivenöl, italienischem Gewürz, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer vermischen.
2. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter stellen, dann das Gemüse in einer einzigen Schicht darauf legen. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPi PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 13 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.
3. Wenn der Timer noch 6 Minuten anzeigt, nehmen Sie den PowerPod heraus und wenden das Gemüse. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen. Garen Sie 6 bis 9 Minuten lang.
4. Warm servieren.

Brokkoli-Käse-Küchlein



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

15 Min



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Legen Sie den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter und besprühen Sie den Gittereinsatz mit Olivenöl.
2. Den aufgetauten Brokkoli vorsichtig ausdrücken, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen.
3. In einer Küchenmaschine den Brokkoli, das Ei, den Knoblauch, den Parmesan, den Cheddar-Käse, die Semmelbrösel, das Salz und den Pfeffer vermischen und zu einer groben Masse verarbeiten.
4. Mit einem Esslöffel die Brokkolimischung aufnehmen und in 24 ovale Kugeln formen.
5. Legen Sie die Küchle in einer einzigen Schicht auf den Gittereinsatz, wobei Sie darauf achten sollten, dass sie etwas Abstand voneinander haben. Die Küchle leicht mit Öl besprühen.
6. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPI PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie auf MODE, bis MAX CRISP aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 12 Minuten ein und drücken Sie auf START, um mit dem Kochen zu beginnen.
7. Wenn noch 6 Minuten verbleiben, nehmen Sie den PowerPod heraus und drehen Sie die Küchle um. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen. Kochen, bis sie leicht gebräunt und knusprig sind.
8. Die Kartoffeln auf einen Teller geben und servieren.

ZUTATEN:

- Olivenöl
- Ca. 340 g gefrorener Brokkoli, aufgetaut und abgetropft
- 1 großes Ei
- 1½ Teelöffel gehackter Knoblauch
- Ca. 25 g geriebener Parmesankäse
- Ca. 30 g geriebener fettreduzierter Cheddar-Käse
- Ca. 60 g gewürzte Vollkornsemmelbrösel
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Beladene Bratkartoffeln



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
40 Min



Portionen:
2

ZUBEREITUNG:

1. Jede Kartoffel mit dem Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Legen Sie den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter und legen Sie dann die Kartoffeln darauf.
3. Den CRISPi PowerPod am Behälter anbringen, MODE drücken, bis AIR FRY aufleuchtet, die Zeit auf 35 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten.
4. Wenn der Timer noch 14 Minuten anzeigt, nehmen Sie den PowerPod ab und wenden Sie die Kartoffeln. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen. 14 bis 19 Minuten kochen, bis die Kartoffeln außen knusprig und innen zart sind. (Den Gargrad mit einem Messer oder einer Gabel prüfen.)
5. Nehmen Sie die Kartoffeln heraus und lassen Sie sie 2 bis 3 Minuten abkühlen.
6. In der Mitte jeder Kartoffel einen Schlitz einschneiden und die Enden leicht zusammendrücken, um sie zu öffnen.
7. Das Innere mit einer Gabel auflockern und die Butter zum Schmelzen bringen. Den Cheddar-Käse und den zerbröckelten Speck darüber streuen.
8. Die Kartoffeln wieder in den Behälter geben. Weitere 2 bis 3 Minuten an der Luft braten, damit der Käse schmilzt.
9. Die Kartoffeln herausnehmen und mit saurer Sahne, Frühlingszwiebeln und beliebigen anderen Zutaten garnieren.

ZUTATEN:

- 2 große Bratkartoffeln, geschrubbt und abgetrocknet
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Für den Belag:

- Ca. 55 g geriebener Cheddar-Käse
- 4 Scheiben gekochter Speck, zerbröckelt
- Ca. 60 g saure Sahne
- 2 Esslöffel gehackte Frühlingszwiebeln
- 2 Esslöffel Butter
- Zusätzliche Beläge wie Schnittlauch, Salsa oder Jalapeños (optional)

Gebratener Butternusskürbis



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 800 g Butternusskürbis, geschält und gewürfelt
- 1 Esslöffel Olivenöl
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver
- ½ Teelöffel Paprika
- Salz und Pfeffer, nach Geschmack
- 1 Esslöffel frische Petersilie, gehackt (optional)

1. In einer großen Schüssel die Butternusskürbiswürfel mit Olivenöl, Knoblauchpulver, Paprika, Salz und Pfeffer vermengen, bis sie gut bedeckt sind.
2. Den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter stellen und die Butternusskürbiswürfel darauf legen.
3. Den CRISPi PowerPod am Behälter anbringen, MODE drücken, bis AIR FRY aufleuchtet, die Zeit auf 12 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten.
4. Wenn der Timer noch 6 Minuten anzeigt, den PowerPod abnehmen und die Butternusskürbiswürfel wenden. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen. 6 bis 9 Minuten kochen, bis der Kürbis goldbraun und zart ist.
5. Mit der gehackten Petersilie garnieren und warm servieren.

Gebratener Brokkoli mit Chili



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 340 g Brokkoliröschen
- 2 Esslöffel asiatisches scharfes Chili-Öl
- 1 Teelöffel gemahlene Sichuan-Pfefferkörner (oder schwarzer Pfeffer)
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Ein 5 cm langes Stück frischer Ingwer, geschält und fein gehackt
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Brokkoli, Chili-Öl, Sichuan-Pfefferkörner, Knoblauch und Ingwer in einer Schüssel vermengen und mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.
2. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter stellen, dann den Brokkoli darauf legen.
3. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPi PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.
4. Wenn der Timer noch 5 Minuten anzeigt, nehmen Sie den PowerPod heraus und wenden Sie den Brokkoli. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen. Den Brokkoli garen, bis er leicht verkohlt und zart ist.
5. Nehmen Sie den Brokkoli aus dem Behälter und servieren Sie ihn warm.

Mit Honig glasierte Babymöhren



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

15 Min



Portionen:

2-3

ZUBEREITUNG:

1. In einer Schüssel die Karotten mit Olivenöl, Honig, Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver vermengen, bis sie gut bedeckt sind.
2. Den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter legen, dann die Möhren in einer einzigen Schicht darauf verteilen.
3. Den CRISPi PowerPod am Behälter anbringen, MODE drücken, bis AIR FRY aufleuchtet, die Zeit auf 12 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten.
4. Wenn der Timer noch 6 Minuten anzeigt, den PowerPod abnehmen und die Möhren wenden. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen. Nach 6 bis 9 Minuten Garzeit sollten die Karotten karamellisiert und an den Rändern leicht knusprig sein.
5. Die Karotten aus dem Behälter nehmen und nach Belieben mit der gehackten Petersilie garnieren.
6. Warm servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 300 g Babykarotten oder in Scheiben geschnittene große Karotten
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel Honig
- ½ Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel schwarzer Pfeffer
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver
- Frischer Dill, zum Garnieren (optional)

Knuspriger Teriyaki-Tofu



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2

ZUBEREITUNG:

1. Den Tofu 10 bis 15 Minuten lang auspressen, um überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen, und dann in mundgerechte Würfel schneiden.
2. In einer Schüssel die Tofuwürfel mit Maisstärke, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen, bis sie gleichmäßig bedeckt sind.
3. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter stellen, dann die Tofuwürfel in einer einzigen Schicht darauf legen.
4. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPI PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.
5. Wenn der Timer noch 7 Minuten anzeigt, nehmen Sie den PowerPod heraus und wenden Sie die Tofuwürfel. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen. 7 bis 9 Minuten garen, bis der Tofu goldbraun und knusprig ist.
6. Sobald der Tofu knusprig ist, in eine große Schüssel geben. Die Teriyaki-Sauce über den Tofu gießen und vorsichtig schwenken, um ihn gleichmäßig zu überziehen. Nach Belieben mit Sesam und geschnittenen Frühlingszwiebeln garnieren. Sofort mit Reis, Nudeln oder gebratenem Gemüse servieren.

Teriyaki-Sauce zubereiten:

1. Während der Tofu kocht, Sojasauce, Honig, Reisessig, Sesamöl, Knoblauch und Ingwer in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen.
2. Zum Köcheln bringen, dann die Maisstärke-Wasser-Mischung einrühren.
3. 1-2 Minuten kochen lassen, bis die Soße eindickt.

ZUTATEN:

- Ca. 395 g fester Tofu, gepresst und gewürfelt
- 2 Esslöffel Maisstärke
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer, nach Geschmack

Für die Teriyaki-Sauce:

- Ca. 60 g Sojasauce
- 2 Esslöffel Honig oder Ahornsirup
- 1 Esslöffel Reisessig
- 1 Teelöffel Sesamöl
- 1 Teelöffel Maisstärke (mit 1 Esslöffel Wasser vermischt)
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 Teelöffel geriebener Ingwer

Knusprig gebratene Zucchini



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

10 Min



Portionen:

2

ZUBEREITUNG:

1. In eine Schüssel das verquirlte Ei geben. In einer anderen Schüssel die Semmelbrösel, den Parmesan, das Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer mischen.
2. Die Zuccinischeiben in das Ei tauchen und dann mit der Paniermehlmischung bestreuen.
3. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter stellen.
4. Die bestrichenen Zucchini in einer einzigen Schicht auf den Gittereinsatz legen und leicht mit Kochspray besprühen.
5. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPi PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.
6. Wenn noch 5 Minuten verbleiben, nehmen Sie den PowerPod heraus und wenden Sie die beschichteten Zucchini. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen. 5 bis 7 Minuten garen, bis die Zucchini goldbraun und knusprig sind.
7. Mit dem Marinara- oder Ranch-Dip servieren.

ZUTATEN:

- 2 mittelgroße Zucchini, in ca. 0,5 cm Ringe geschnitten
- 1 Ei, verquirlt
- Ca. 60 g Semmelbrösel
- Ca. 25 g geriebener Parmesankäse
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver
- Salz und Pfeffer, nach Geschmack
- Kochspray

Gefüllte Paprikaschoten



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 4 Paprikaschoten, abgeschnitten und entkernt
- Ca. 450 g Rinder- oder Putenhackfleisch
- Ca. 200 g gekochter Reis
- Ca. 120 g Tomatensauce
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver
- ½ Teelöffel Zwiebelpulver
- Salz und Pfeffer, nach Geschmack
- Ca. 60 g geriebener Käse (nach Wahl)

1. In einer Pfanne das Rinderhackfleisch mit Knoblauchpulver, Salz, Zwiebelpulver und Pfeffer anbraten, bis es braun ist.
2. Den gekochten Reis und die Tomatensauce einrühren.
3. Die Paprikaschoten mit der Fleischmischung füllen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.
4. Den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter stellen, dann die Paprika darauf legen.
5. Den CRISPi PowerPod am Behälter anbringen, MODE drücken, bis AIR FRY aufleuchtet, die Zeit auf 15 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten.
6. Garen oder bis die Paprikaschoten weich sind und der Käse geschmolzen ist.

Gebratene Champignons



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g ganze Champignons, geputzt
- 2 Esslöffel geschmolzene Butter
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Salz und Pfeffer, nach Geschmack
- 1 Esslöffel gehackte Petersilie

1. Die Champignons mit der geschmolzenen Butter, dem gehackten Knoblauch, Salz und Pfeffer vermengen.
2. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter stellen, dann die Pilze darauf legen.
3. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPi PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.
4. Wenn der Timer noch 4 Minuten anzeigt, nehmen Sie den PowerPod heraus und drehen Sie die Pilze um. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen. 4 bis 6 Minuten garen, bis sie goldbraun und zart sind.
5. Mit der gehackten Petersilie bestreuen und warm servieren.

Notizen:



SNACKS & ZWISCHEN- DURCH

Knusprige Avocado-Pommes



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-3

ZUBEREITUNG:

1. Das Mehl in eine Schüssel geben, die verquirlten Eier in eine zweite Schüssel und die Semmelbrösel, Parmesan, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer in eine dritte Schüssel.
2. Jede Avocadoscheibe in Mehl wälzen, in das Ei tauchen und dann mit den Semmelbrösel bestreuen.
3. Den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter stellen. Die bestrichenen Avocadoscheiben in einer einzigen Schicht auf den Gittereinsatz legen und leicht mit Olivenöl besprühen.
4. Den CRISPi PowerPod am Behälter anbringen, MODE drücken, bis MAX CRISP leuchtet, die Zeit auf 6 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten.
5. Wenn noch 3 Minuten verbleiben, nehmen Sie den PowerPod ab und wenden Sie die Pommes. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen. 3 bis 5 Minuten garen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
6. Sofort mit einem Dip Ihrer Wahl, z. B. Ranch oder Spicy Mayo, servieren.

ZUTATEN:

- 2 reife, aber feste Avocados, in Spalten geschnitten
- Ca. 60 g Mehl (Type 405)
- 2 große Eier, verquirlt
- Ca. 120 g Panko-Semmelbrösel
- Ca. 25 g geriebener Parmesan (optional)
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver
- Salz und schwarzer Pfeffer, nach Geschmack

Buffalo Chicken Wings



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Die Hähnchenflügel mit Papiertüchern trocken tupfen. In einer Schüssel mit dem Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen.
2. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter stellen, dann die Hähnchenflügel in einer einzigen Schicht darauf legen.
3. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPI PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 24 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.
4. Wenn der Timer noch 12 Minuten anzeigt, nehmen Sie den PowerPod heraus und wenden Sie die Wings. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen. Garen Sie 12 bis 24 Minuten lang.
5. In einer großen Schüssel die Buffalo-Sauce (oder nach Wahl) mit der geschmolzenen Butter vermischen.
6. Die gekochten Wings in der Buffalo-Sauce (oder nach Wahl) schwenken, bis sie vollständig bedeckt sind.
7. Mit Ranch- oder Blauschimmelkäse-Dressing und Stangensellerie servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 900 g Hähnchenflügel, geteilt und die Spitzen entfernt
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer, nach Geschmack
- Ca. 110 g Buffalo-Sauce (oder nach Wahl)
- 2 Esslöffel geschmolzene Butter
- Ranch- oder Blauschimmelkäse-Dressing, zum Servieren
- Selleriestangen, zum Servieren

Shrimp Egg Rolls



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. Eine große Sauteuse bei mittlerer bis hoher Hitze vorbereiten. Das Öl hinzugeben und den Kohl, die Bohnensprossen und die Karotten anbraten, bis sie anfangen zu welken, etwa 3 Minuten.
2. Sojasauce, Hoisin-Sauce, Zucker, Sesamöl und schwarzen Pfeffer hinzufügen. Noch ein paar Minuten dünsten. Garnelen und Frühlingszwiebeln unterrühren und kochen, bis das Gemüse gerade weich ist.
3. Die Mischung zum Abkühlen in einen Sieb in eine Schüssel geben. Überschüssiges Wasser aus der Füllung herausdrücken, damit die Frühlingsrollen nicht durchweichen.
4. Legen Sie die Frühlingsrollen auf eine flache Oberfläche, so dass eine der Spitzen zu Ihnen zeigt und sie wie Diamanten aussehen.
5. Verteilen Sie die Füllung gleichmäßig auf die acht Wraps und löffeln Sie die Mischung in die Mitte der Wraps. Verteilen Sie die Füllung in der Mitte der Wraps von der linken bis zur rechten Ecke, aber lassen Sie ca. 5 cm von jeder Ecke frei.
6. Die leeren Seiten des Wraps mit etwas Wasser bepinseln. Falten Sie die untere Ecke des Wrappers fest über die Füllung, wobei Sie darauf achten, dass keine Lufttaschen entstehen. Falten Sie die linke Ecke zur Mitte hin, dann die rechte Ecke zur Mitte hin. Es sollte nun wie ein Briefumschlag aussehen. Rollen Sie die Frühlingsrolle von unten bis zur Ecke der oberen Öffnung straff auf. Drücken Sie die Rolle nach unten, um sie zu verschließen, und bepinseln Sie sie bei Bedarf mit etwas Wasser. Diesen Vorgang für alle 8 Frühlingsrollen wiederholen.
7. Die Frühlingsrollen von allen Seiten mit Pflanzenöl besprühen oder bestreichen.
8. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter stellen und die Frühlingsrollen darauf legen.
9. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPi PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie MODE, bis MAX CRISP aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.
10. Wenn noch 5 Minuten auf dem Timer verbleiben, nehmen Sie den PowerPod heraus und wenden Sie die Frühlingsrollen. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen.
11. Heiß mit der Entensoße oder Ihrer Lieblingssoße zum Dippen servieren.

ZUTATEN:

- 1 Esslöffel Pflanzenöl
- ½ Kopf Grün- oder Wirsingkohl, fein zerkleinert
- Ca. 100 g zerkleinerte Karotten
- Ca. 100 g Sojasprossen aus der Dose, abgetropft
- 1 Esslöffel Sojasoße
- ½ Teelöffel Zucker
- 1 Teelöffel Sesamöl
- Ca. 80 g Hoisin-Soße
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Ca. 450 g gekochte Garnelen, gewürfelt
- Ca. 20 g Frühlingszwiebeln
- 8 Frühlingsrollenhüllen (Reispapier)
- Pflanzenöl
- Entensoße

Buttermilch-Zwiebelringe



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. Weichen Sie die Zwiebelringe mindestens 30 Minuten oder über Nacht in Buttermilch ein.
2. Mehl, Paprika, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer in einer flachen Schüssel vermischen. Die Panko-Semmelbrösel in eine andere Schüssel geben.
3. Jeden Zwiebelring in die Mehlmischung tauchen, wieder in die Buttermilch tauchen und dann mit den Panko-Semmelbrösel bestreuen.
4. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter stellen. Die Zwiebelringe auf den Teller legen und leicht mit Kochspray besprühen.
5. Den Adapter auf den Behälter setzen, dann den CRISPi PowerPod in den Adapter einsetzen. Drücken Sie MODE, bis MAX CRISP aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.
6. Wenn der Timer noch 4 Minuten anzeigt, den PowerPod herausnehmen. Wenden Sie die Zwiebelringe und besprühen Sie die zweite Seite mit Öl. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen.
7. 4 bis 6 Minuten garen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
8. Warm servieren.

ZUTATEN:

- 2 große Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- Ca. 240 ml Buttermilch
- Ca. 120 g Mehl (Type 405)
- 1 Teelöffel Paprika
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver
- Salz und Pfeffer, nach Geschmack
- Ca. 120 g Panko-Semmelbrösel
- Kochspray

Knusprige Falafel



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

15 Min



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Die getrockneten Kichererbsen über Nacht in ca. 2,4 Liter Wasser einweichen und abtropfen lassen. Alternativ die Kichererbsen und 2,4 Liter Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und 2 Minuten lang kochen lassen. Vom Herd nehmen, abdecken und mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Die Kichererbsen abtropfen lassen.
2. Die eingeweichten und abgetropften Kichererbsen, Petersilie, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Salz, Gewürze und Zitronensaft in eine Küchenmaschine geben. So lange mixen, bis die Kichererbsen fein zerkleinert, aber nicht püriert sind und die Mischung kleinen Couscous-Körnern ähnelt, dabei die Seiten nach Bedarf abkratzen. Wenn Sie eine kleine Menge der Mischung in Ihre Hand nehmen und zusammendrücken, sollte sie zusammenhalten.
3. Nehmen Sie einen Teil der Kichererbsenmischung und formen Sie sie mit den Händen zu einer festen Kugel oder einem Oval. Legen Sie den Kichererbsenfladen auf einen Teller. Wiederholen Sie den Vorgang mit der restlichen Mischung. Sie sollten 12 Kugeln formen können. Die geformten Bällchen mindestens 15 Minuten lang kühl stellen.
4. Stellen Sie den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter und besprühen Sie die Platte mit Öl. Legen Sie die Falafel-Patties auf den Gittereinsatz und besprühen Sie die Oberseite mit Öl.
5. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPi PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie auf MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 13 Minuten ein und drücken Sie auf START, um den Garvorgang zu starten.
6. Wenn der Timer noch 6 Minuten anzeigt, den PowerPod herausnehmen. Die Falafel wenden und die zweite Seite mit Öl besprühen. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen. Kochen, bis beide Seiten gebräunt und knusprig sind, weitere 6 bis 8 Minuten.
7. Warm servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 225 g getrocknete Kichererbsen
- Ca. 25 g frische glatte oder italienische Petersilie, leicht verpackt
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Schalotten, nur die weißen und hellgrünen Teile
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Kreuzkümmel
- ½ Teelöffel Koriander
- Prise Cayennepfeffer
- Saft von ½ Zitrone
- Pflanzenöl zum Besprühen

Hähnchenfleischbällchen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g gemahlene Hähnchenfleisch
- 2 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- ½ Teelöffel geräuchertes Paprikapulver
- ¼ Teelöffel gemahlener Koriander
- Salz und Pfeffer, je nach Geschmack
- 1 Ei
- Ca. 40 g Semmelbrösel
- 1 Esslöffel gehackte frische Petersilie
- Kochspray

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel das gemahlene Hähnchenfleisch, Kreuzkümmel, Knoblauchpulver, Paprika, Koriander, Salz, Pfeffer, Ei, Paniermehl und Petersilie vermischen. Gut mischen.
2. Die Mischung zu kleinen Fleischbällchen formen (ca. 2,5 cm Durchmesser). Die Frikadellen leicht mit Kochspray einsprühen.
3. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter stellen, dann die Fleischbällchen in einer einzigen Schicht darauf legen.
4. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPi PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 12 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.
5. Wenn noch 6 Minuten verbleiben, nehmen Sie den PowerPod heraus und wenden Sie die Fleischbällchen. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen. Warm servieren.

Knusprig gebratene Dillgurken



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-3

ZUTATEN:

- 20 Dillgurkenscheiben, abgetropft und trocken getupft
- Ca. 60 g Mehl (Type 405)
- 1 Ei, verquirlt
- Ca. 90 g Semmelbrösel
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- 1 Teelöffel Paprika

ZUBEREITUNG:

1. Mehl in eine Schüssel geben, verquirlte Eier in eine zweite Schüssel und eine Mischung aus Panko-Semmelbrösel, Parmesan, Knoblauchpulver und Paprika in eine dritte Schüssel.
2. Jede Gurkenscheibe in Mehl wälzen, dann in das geschlagene Ei tauchen und anschließend mit den Panko-Bröseln bestreuen.
3. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter stellen. Die Gurken in einer einzigen Schicht auf den Gittereinsatz legen und leicht mit Kochspray besprühen.
4. Den Adapter auf den Behälter setzen, dann den CRISPi PowerPod in den Adapter einsetzen. Drücken Sie auf MODE, bis MAX CRISP aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten ein und drücken Sie auf START, um den Garvorgang zu starten. 8 bis 10 Minuten garen, bis sie golden und knusprig sind.
5. Mit der Ranch-Dip-Sauce servieren.

Knusprige Pommes frites



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Die geschnittenen Kartoffeln mindestens 30 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen, um überschüssige Stärke zu entfernen. Abgießen und mit Papiertüchern vollständig trocken tupfen.
2. In einer großen Schüssel die Pommes frites mit Olivenöl, Knoblauchpulver, Paprika, Salz und Pfeffer vermischen, bis sie gleichmäßig bedeckt sind.
3. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter stellen, dann die Pommes frites in einer einzigen Schicht darauf legen.
4. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPi PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie MODE, bis MAX CRISP aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 18 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.
5. Wenn noch 9 Minuten verbleiben, den PowerPod herausnehmen und die Pommes frites schwenken. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen. 8 bis 10 Minuten garen.
6. Sobald die Pommes frites goldbraun und knusprig sind, aus dem Behälter nehmen. Nach Belieben mit Petersilie oder Parmesan garnieren.
7. Heiß mit Ketchup, Aioli oder einem Dip nach Wahl servieren.

ZUTATEN:

- 2 große Kartoffeln, geschält und in dünne Pommes frites geschnitten
- 1 Esslöffel Olivenöl
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver
- ½ Teelöffel Paprika
- Salz und Pfeffer, nach Geschmack
- Gehackte Petersilie oder geriebener Parmesan, zum Garnieren (optional)

Süßkartoffelpommes



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-3

ZUTATEN:

- 1 große Süßkartoffel (ca. 450 g)
- 1 Teelöffel Pflanzenöl
- Salz

Für die süß-scharfe Dip-Sauce:

- Ca. 55 g leichte Mayonnaise
- 1 Esslöffel scharfer Senf
- 1 Esslöffel süße Thai-Chili-Sauce
- ½ Teelöffel Sriracha-Sauce

1. Die Süßkartoffel gut schrubben und dann in ca. 0,5 cm Pommes frites schneiden. (Ein Mandolinschneider ist dabei sehr hilfreich.)
2. Die Süßkartoffelstäbchen mit dem Öl schwenken.
3. Den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter stellen, dann die Süßkartoffelpommes darauf legen.
4. Den CRISPi PowerPod am Behälter anbringen, MODE drücken, bis MAX CRISP aufleuchtet, die Zeit auf 16 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten.
5. Wenn der Timer noch 8 Minuten anzeigt, den PowerPod entfernen und die Pommes drehen. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen.
6. Alle Zutaten für die Dip-Soße in einer kleinen Schüssel vermengen und umrühren.
7. Die Süßkartoffelpommes warm servieren und die Sauce dazu reichen.

Memphis-Style BBQ Pork Ribs



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
35 Min



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 1 Esslöffel Salz
- 1 Esslöffel brauner Zucker
- 1 Esslöffel süßes Paprikapulver
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- 1 Teelöffel Zwiebelpulver
- 1 Teelöffel Geflügelgewürz
- ½ Teelöffel Senfpulver
- ½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1,1 kg einzeln geschnittene Schweinerippchen im St. Louis-Stil

1. In einer großen Schüssel Salz, braunen Zucker, Paprika, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Geflügelgewürz, Senfpulver und Pfeffer verquirlen. Die Rippchen hinzufügen und die Gewürze mit den Händen einreiben, bis sie vollständig bedeckt sind.
2. Legen Sie den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter und legen Sie dann die Rippchen darauf.
3. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPi PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie auf MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 35 Minuten ein und drücken Sie auf START, um den Garvorgang zu starten. Garen, bis die Rippchen innen zart und außen goldbraun und knusprig sind.
4. Die Rippchen auf Tellern anrichten und heiß servieren.

Käseravioli mit Marinara-Soße



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

10 Min



Portionen:

4-6

ZUBEREITUNG:

1. Einen Suppentopf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Ravioli nach Packungsanweisung kochen und dann abgießen.
2. Während die Ravioli kochen, zwei flache Schüsseln bereitstellen. Geben Sie die Eier in die eine Schale. In der anderen Schale Semmelbrösel, Paprika, getrockneten Oregano und Salz mischen.
3. Tauchen Sie die gekochten Ravioli nacheinander in das Ei, so dass alle Seiten bedeckt sind. Dann die Ravioli in die Semmelbrösel drücken und darauf achten, dass alle Seiten bedeckt sind.
4. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter stellen, dann die Ravioli in einer einzigen Schicht darauf legen.
5. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPI PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 7 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.
6. Während die Ravioli gebraten werden, die Marinara-Sauce auf dem Herd zum Kochen bringen. In eine kleine Schüssel umfüllen.
7. Etwas Parmesan und gehackte Petersilie über die gebratenen Ravioli streuen und warm mit der Marinarasauce zum Dippen servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Käseravioli, frisch oder tiefgekühlt
- 2 Eier, leicht geschlagen
- Ca. 120 g einfache Semmelbrösel
- ½ Teelöffel Paprika
- ½ Teelöffel getrockneter Oregano
- ½ Teelöffel Salz
- Geriebener Parmesankäse
- Gehackte frische Petersilie
- 240 bis 480 g Marinarasauce (aus dem Glas)

Chorizo-Scotch-Eier



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

20 Min



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Teilen Sie die Chorizo in 4 gleich große Portionen. Jede Portion zu einer Scheibe flachdrücken. In die Mitte jeder Scheibe ein weichgekochtes Ei legen. Die Chorizo um das Ei wickeln, so dass es vollständig umhüllt ist. Die umhüllten Eier auf einen Teller legen und mindestens 30 Minuten lang kühl stellen.
2. Das rohe Ei mit 1 Esslöffel Wasser verquirlen. Das Mehl auf einen kleinen Teller und das Panko auf einen zweiten Teller geben. Jeweils ein Ei in Mehl wälzen und dann in die Eimischung tauchen. Das Ei im Panko wälzen und auf einen Teller legen. Den Vorgang mit den restlichen Eiern wiederholen.
3. Den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter stellen. Die Eier auf den Gittereinsatz legen und mit Öl besprühen.
4. Den CRISPi PowerPod am Behälter anbringen, MODE drücken, bis AIR FRY aufleuchtet, die Zeit auf 15 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten.
5. Wenn der Timer noch 7 Minuten anzeigt, nehmen Sie den PowerPod ab und wenden Sie die Eier. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen. 7 bis 12 Minuten garen, bis die Eier auf allen Seiten gebräunt und knusprig sind.
6. Sofort servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Chorizo oder anderes gewürztes Wurstfleisch
- 4 weichgekochte Eier plus 1 rohes Ei
- 60 g Mehl (Type 405)
- Ca. 120 g Panko-Semmelbrösel
- Pflanzenöl zum Einsprühen

Kichererbsen mit Orange und Rosmarin



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

10 Min



Portionen:

8

ZUBEREITUNG:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Kichererbsen vor dem Rösten vollständig trocken sind.
2. In einer mittelgroßen Schüssel die Kichererbsen mit Öl, Salz, Kreuzkümmel und Paprika vermischen.
3. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter stellen, dann die Kichererbsen in einer einzigen Schicht darauf legen.
4. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPI PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.
5. Wenn der Timer noch 5 Minuten anzeigt, nehmen Sie den PowerPod heraus und wenden Sie die Kichererbsen. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen. 5 bis 7 Minuten lang knusprig garen.
6. Die warmen Kichererbsen wieder in die Schüssel geben und mit der Orangenschale und dem Rosmarin vermischen. Vollständig abkühlen lassen.
7. Sie werden beim Abkühlen noch knuspriger. In einem luftdichten Behälter bis zu 1 Woche aufbewahren.

ZUTATEN:

- Ca. 600 g gekochte Kichererbsen oder 2 Dosen (ca. 425 g) Kichererbsen, gespült und abgetropft
- 2 Esslöffel Pflanzenöl
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel Paprika
- Schale von 1 Orange
- 1 Esslöffel gehackter frischer Rosmarin

HÄHNCHEN & GEFLÜGEL

R E Z E P T E



Italienisches Hähnchen mit Gemüse



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

10 Min



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie ca. 85 ml Balsamico-Vinaigrette-Dressing und das Hähnchen in einen großen Ziplock-Beutel, verschließen Sie ihn und stellen Sie ihn für mindestens 1 Stunde oder bis zu über Nacht in den Kühlschrank.
2. In einer großen Schüssel die grünen Bohnen, die Tomaten und das restliche Balsamico-Vinaigrette-Dressing mischen, bis alles gut bedeckt ist.
3. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter stellen und den Gittereinsatz mit Olivenöl besprühen.
4. Das Gemüse und das Hähnchenfleisch in einer einzigen Schicht auf den Gittereinsatz legen.
5. Bringen Sie den CRISPi PowerPod am Behälter an, drücken Sie auf MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 12 Minuten ein und drücken Sie auf START, um mit dem Garen zu beginnen.
6. Wenn der Timer noch 6 Minuten anzeigt, nehmen Sie den PowerPod ab. Wenden Sie das Gemüse und drehen Sie das Hähnchen um.
7. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen. 6 bis 9 Minuten garen, bis das Hähnchen eine Innentemperatur von ca. 70°C erreicht hat.
8. Das Hähnchen und das Gemüse zusammen servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 190 ml Balsamico-Vinaigrette-Dressing, aufgeteilt
- Ca. 450 g entbeinte, hautlose Hähnchenfilets
- Olivenöl
- Ca. 450 g frische grüne Bohnen, geputzt
- Ca. 300 g Traubentomaten

Hähnchenfleischbällchen mit Spinat und Feta



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

20 Min



Portionen:

6

ZUBEREITUNG:

1. Eine große Bratpfanne leicht mit Olivenöl besprühen. Den Spinat hinzufügen, leicht salzen und bei mittlerer Hitze 2 bis 3 Minuten braten, bis der Spinat verwelkt ist. Beiseite stellen.
2. In einer großen Schüssel die Panko-Semmelbrösel, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver vermischen. Ei, Hähnchen, Spinat und Feta hinzufügen und vorsichtig vermengen.
3. Mit einem gehäuften Esslöffel 24 Fleischbällchen formen.
4. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter stellen und den Gittereinsatz mit Olivenöl besprühen.
5. Die Fleischbällchen in einer einzigen Schicht auf den Gittereinsatz legen. Die Fleischbällchen leicht mit Olivenöl besprühen. Möglicherweise müssen Sie sie schubweise zubereiten.
6. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPI PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie auf MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 12 Minuten ein und drücken Sie auf START, um mit dem Garen zu beginnen.
7. Wenn noch 6 Minuten auf dem Timer verbleiben, nehmen Sie den PowerPod heraus und drehen Sie die Fleischbällchen um. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen. 6 bis 9 Minuten lang goldbraun backen.
8. Warm servieren.

ZUTATEN:

- Olivenöl
- Ca. 110 g frischer Spinat, gehackt
- $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, plus mehr nach Bedarf
- Ca. 60 g Vollkorn-Panko-Semmelbrösel
- $\frac{1}{4}$ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- $\frac{1}{4}$ Teelöffel Knoblauchpulver
- 1 Ei, verquirlt
- Ca. 450 g mageres Hähnchenfleisch
- Ca. 50 g zerbröckelter Fetakäse

Jerk Chicken Kebabs



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Hähnchenschenkel ohne Knochen und Haut, in ca. 2,5 cm Würfel geschnitten
- 2 Esslöffel Jerk-Gewürz
- 2 Esslöffel Kokosnussöl
- ½ mittelgroße rote Paprika, entkernt und in ca. 2,5 cm Stücke geschnitten
- ¼ mittelgroße rote Zwiebel, geschält und in ca. 2,5 cm Stücke geschnitten
- ½ Teelöffel Salz

ZUBEREITUNG:

1. Das Hähnchen in eine mittelgroße Schüssel geben und mit dem Jerk-Gewürz und dem Kokosnussöl beträufeln. Schwenken, um es von allen Seiten zu bestreichen.
2. Acht ca. 15 cm Spieße verwenden und abwechselnd Hähnchen-, Paprika- und Zwiebelstücke auf die Spieße stecken, etwa drei Wiederholungen pro Speiß.
3. Das Salz über die Spieße streuen.
4. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter stellen, dann die Spieße darauf legen.
5. Den Adapter auf den Behälter setzen, dann den CRISPi PowerPod in den Adapter einsetzen. Drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 12 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.
6. Wenn noch 6 Minuten verbleiben, nehmen Sie den PowerPod heraus und drehen Sie die Spieße. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen.
7. Das Hähnchen muss goldbraun sein und eine Innentemperatur von mindestens ca. 70°C haben, wenn es gar ist. Warm servieren.

Griechisches Hähnchen Stir-Fry



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 (ca. 170 g) Hähnchenbrust, in ca. 2,5 cm Würfel geschnitten
- ½ mittelgroße Zucchini, gehackt
- ½ mittelgroße rote Paprika, entkernt und gehackt
- ¼ mittelgroße rote Zwiebel, geschält und in Scheiben geschnitten
- 1 Esslöffel Kokosnussöl
- 1 Teelöffel getrockneter Oregano
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver
- ¼ Teelöffel getrockneter Thymian

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in eine große Rührschüssel geben und schwenken, bis das Kokosöl das Fleisch und das Gemüse bedeckt.
2. Die Mischung in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter geben.
3. Den CRISPi PowerPod am Behälter befestigen, MODE drücken, bis AIR FRY leuchtet, die Zeit auf 15 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten.
4. Wenn der Timer noch 7 Minuten anzeigt, nehmen Sie den PowerPod ab und verteilen Sie die Zutaten neu. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen.
5. Sofort servieren.

Käsige Chicken Nuggets



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Hähnchenhackfleisch
- Ca. 55 g geriebener Mozzarella-Käse
- 1 großes Ei, verquirlt
- ½ Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel getrockneter Oregano

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermischen. Die Mischung in zwanzig Nuggets formen, etwa 2 Esslöffel pro Stück.
2. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter stellen, dann die Hähnchen-Nuggets darauf legen.
3. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPi PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.
4. Wenn der Timer noch 7 Minuten anzeigt, nehmen Sie den PowerPod heraus und wenden Sie die Nuggets. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen.
5. Vor dem Servieren 5 Minuten abkühlen lassen.

Hähnchen-Cordon-Bleu-Auflauf



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 260 g gewürfeltes gekochtes Hähnchenhackfleisch
- Ca. 100 g gewürfelter gekochter Schinken
- Ca. 55 g Schweizer Käse, gewürfelt
- Ca. 110 g Vollfett-Frischkäse, aufgeweicht
- 1 Esslöffel Sahne
- 2 Esslöffel ungesalzene Butter, geschmolzen
- 2 Teelöffel Dijon-Senf
- Ca. 30 g Schweinekrusten, zerkleinert

ZUBEREITUNG:

1. Hähnchen und Schinken in den großen CleanCrisp-Glasbehälter geben und durchschwenken, damit das Fleisch gleichmäßig vermischt ist. Die Käsewürfel über das Fleisch streuen.
2. In einer großen Schüssel Frischkäse, Sahne, Senf und Butter verrühren und die Mischung über Fleisch und Käse gießen. Mit den Schweinekrusten belegen.
3. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPi PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie auf MODE, bis BAKE aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein und drücken Sie auf START, um den Garvorgang zu starten.
4. Der Auflauf ist gebräunt und blubbert, wenn sie fertig ist.
5. Warm servieren.

Hähnchenschenkel mit Essiggurken



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. Hähnchen und Schinken in den großen CleanCrisp-Glasbehälter geben und durchschwenken, damit das Fleisch gleichmäßig vermischt ist. Die Käsewürfel über das Fleisch streuen.
2. In einer großen Schüssel Frischkäse, Sahne, Senf und Butter verrühren und die Mischung über Fleisch und Käse gießen. Mit den Schweinekrusten belegen.
3. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPI PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie auf MODE, bis BAKE aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein und drücken Sie auf START, um den Garvorgang zu starten.
4. Der Auflauf ist gebräunt und blubbert, wenn sie fertig ist.
5. Warm servieren.

ZUTATEN:

- 4 (ca. 110 g) entbeinte, hautlose Hähnchenschenkel
- Ca. 80 ml Dill-Gurkensaft
- 1 großes Ei
- Ca. 55 g Schweinekrusten, zerkleinert (oder Semmelbrösel)
- ½ Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer

Hähnchentender



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g entbeinte, hautlose Hähnchenteile
- 2 Esslöffel Kokosnussöl, geschmolzen
- 1 Teelöffel Paprika
- ½ Teelöffel Chilipulver
- ½ Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- ¼ Teelöffel Knoblauchpulver
- ¼ Teelöffel Cayennepfeffer

1. In einer großen Schüssel die Hähnchenbrustfilets im Kokosöl schwenken. Jede Seite der Hähnchenfilets mit Paprika, Chilipulver, Salz, schwarzem Pfeffer, Knoblauchpulver und Cayennepfeffer bestreuen.
2. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter stellen, dann die Hähnchenbrustfilets darauf legen.
3. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPi PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 12 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.
4. Die Tender sind dunkelbraun und haben eine Innentemperatur von ca. 70°C, wenn sie gar sind. Warm servieren.

Chipotle Drumsticks



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 1 Esslöffel Tomatenmark
- ½ Teelöffel Chipotle-Pulver
- ¼ Teelöffel Apfelessig
- ¼ Teelöffel Knoblauchpulver
- 8 Hähnchenkeulen
- ½ Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer

1. In einer kleinen Schüssel das Tomatenmark, das Chipotle-Pulver, den Essig und das Knoblauchpulver vermischen.
2. Die Keulen mit Salz und Pfeffer bestreuen, dann in eine große Schüssel geben und die Tomatenmarkmischung darüber gießen. Umrühren, damit alle Keulen gleichmäßig mit der Mischung bedeckt sind.
3. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter stellen, dann die Keulen darauf legen.
4. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPi PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 25 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.
5. Wenn noch 12 Minuten auf dem Timer verbleiben, nehmen Sie den PowerPod heraus und drehen Sie die Keulen. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen.
6. Die Keulen sind dunkelrot und haben eine Innentemperatur von ca. 70°C, wenn sie gar sind. Warm servieren.

Parmesan-Zitronen-Hähnchen



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

15 Min



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. In einer mittelgroßen Schüssel das Ei, den Zitronensaft, den Knoblauch, das Salz und den Pfeffer miteinander verquirlen. Die Hähnchenbrüste hinzufügen, abdecken und bis zu 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. In einer flachen Schüssel die Semmelbrösel und den Parmesankäse vermischen.
3. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter stellen und den Gittereinsatz mit Olivenöl besprühen.
4. Die Hähnchenbrüste aus der Eimischung nehmen und in der Paniermehlmischung (Semmelbrösel) wenden.
5. Die Hähnchenbrüste in einer einzigen Schicht auf den Gittereinsatz legen. Die Hähnchenbrüste leicht mit Olivenöl besprühen.
6. Den Adapter auf den Behälter setzen, dann den CRISPi PowerPod in den Adapter einsetzen. Drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.
7. Wenn der Timer noch 7 Minuten anzeigt, den PowerPod herausnehmen. Drehen Sie das Hähnchen um und besprühen Sie es leicht mit Olivenöl. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen. Garen, bis das Hähnchen eine Innentemperatur von ca. 70°C erreicht hat.
8. Warm servieren.

ZUTATEN:

- 1 Ei
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 2 Teelöffel gehackter Knoblauch
- ½ Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 4 entbeinte, hautlose Hähnchenbrüste, dünn geschnitten
- Olivenöl
- Ca. 60 g Vollkornbrotkrümel
- Ca. 25 g geriebener Parmesankäse

Putenbrust im Gewürzmantel



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
45 Min



Portionen:
10

ZUBEREITUNG:

1. In einer kleinen Schüssel Salz, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver und Pfeffer vermischen.
2. Streuen Sie die Gewürze über die Putenbrust. Die Putenbrust mit etwas geschmolzener Butter einpinseln.
3. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter stellen, dann die Putenbrust mit der Hautseite nach unten darauf legen.
4. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPI PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 45 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.
5. Wenn noch 20 Minuten auf dem Timer verbleiben, nehmen Sie den PowerPod heraus. Drehen Sie die Putenbrust um und bestreichen Sie ihn mit der restlichen Butter. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen. Garen, bis ein Thermometer ca. 70°C anzeigt.
6. Die Putenbrust aus dem Behälter nehmen. Die Putenbrust mit einem Stück Alufolie abdecken und vor dem Servieren etwa 5 Minuten ruhen lassen.

ZUTATEN:

- 1 Esslöffel Meersalz
- 1 Teelöffel Paprika
- 1 Teelöffel Zwiebelpulver
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- ½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Ca. 1,8 kg Putenbrust mit Knochen und Haut
- 2 Esslöffel ungesalzene Butter, geschmolzen

Kräuter-Putenschnitzel



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 4 Putenschnitzel
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- 1 Teelöffel Zwiebelpulver
- 1 Teelöffel getrockneter Thymian
- 1 Teelöffel getrockneter Rosmarin
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

1. Die Putenschnitzel mit Olivenöl einreiben und beide Seiten mit Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen.
2. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter stellen, dann die Putenschnitzel darauf legen, so dass sie sich nicht überlappen.
3. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPi PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.
4. Wenn noch 4 Minuten verbleiben, den PowerPod herausnehmen und die Putenschnitzel umdrehen. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen. Sobald sie goldbraun und knusprig sind, aus dem Behälter nehmen und mit Beilagen nach Wahl servieren.

Knusprige Putenfleischbällchen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Putenhackfleisch
- 1 Ei
- Ca. 60 g Semmelbrösel
- 1 Teelöffel getrockneter Oregano
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- Ca. 240 g Tomatensauce
- Frische Basilikumblätter zum Garnieren

1. In einer Schüssel Putenhackfleisch, Oregano, Knoblauchpulver, Ei, Semmelbrösel, Salz und Pfeffer vermischen. Zu Fleischbällchen formen. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter stellen, dann die Fleischbällchen in einer einzigen Schicht darauf legen.
2. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPi PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.
3. Wenn 5 Minuten verbleiben, nehmen Sie den PowerPod heraus und wenden Sie die Fleischbällchen. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen. Während die Fleischbällchen garen, die Tomatensauce in einem Topf erhitzen. Sobald die Fleischbällchen knusprig und durchgebraten sind, mit der Tomatensoße servieren und mit frischem Basilikum garnieren.

Hähnchen-Burger



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

15 Min



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Das Panko mit dem Öl in einer Schüssel vermengen, bis es gleichmäßig bedeckt ist. In der Mikrowelle unter häufigem Rühren 1 bis 3 Minuten lang goldbraun backen. In eine flache Schale geben und leicht abkühlen lassen.
2. Das Ei, 2 Esslöffel scharfe Soße, ¼ Teelöffel Salz, Mehl, Knoblauchpulver und ¼ Teelöffel Pfeffer in einer zweiten flachen Schüssel verquirlen
3. Das Hähnchen nach Bedarf gleichmäßig dick klopfen. Jede Brust kreuzweise halbieren, mit Papiertüchern trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Jeweils ein Hähnchenteil in die Eimischung tauchen, den Überschuss abtropfen lassen und dann mit der Panko-Mischung bestreichen, dabei leicht andrücken.
5. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter stellen und den Gittereinsatz mit Pflanzenölspray einsprühen. Die Hähnchenteile mit gleichmäßigem Abstand auf dem Gitterrost anordnen.
6. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPi PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie MODE, bis MAX CRISP aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 12 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.
7. Wenn noch 6 Minuten verbleiben, nehmen Sie den PowerPod heraus und drehen Sie das Hähnchen um. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen. 6 bis 10 Minuten garen, bis das Hähnchen knusprig ist und eine Temperatur von ca. 70°C erreicht hat.
8. Die Mayonnaise und den restlichen 1 Esslöffel scharfe Sauce in einer kleinen Schüssel verrühren.
9. Die Mayonnaise-Mischung gleichmäßig auf den Brötchenböden verteilen, dann mit 1 Stück Hähnchen, Salat, Jalapeños und Brötchenaufsätzen belegen.
10. Servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 120 g Panko-Semmelbrösel
- 2 Esslöffel kaltgepresstes Olivenöl
- 1 großes Ei
- 3 Esslöffel scharfe Soße (nach Wahl)
- 1 Esslöffel Mehl (Type 405)
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver
- Salz und Pfeffer
- 2 (ca. 225 g) entbeinte, hautlose Hähnchenbrüste, zurechtgeschnitten
- Ca. 55 g Mayonnaise
- 4 Hamburgerbrötchen, auf Wunsch getoastet
- Ca. 140 g zerkleinerter Eisbergsalat
- Ca. 25 g in Scheiben geschnittene Jalapeños

Hähnchen-Fajita-Wraps



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

20 Min



Portionen:

6

ZUBEREITUNG:

1. In einer mittelgroßen Schüssel das Hähnchenfleisch, das Pflanzenöl und das Taco-Gewürz vermischen, um es zu überziehen.
2. In einer separaten Schüssel Zwiebel, Paprika, Jalapeño(s), Pflanzenöl, Salz und Kreuzkümmel vermischen.
3. Das Hähnchen in den großen CleanCrisp-Glasbehälter geben.
4. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPi PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie auf MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 23 Minuten ein und drücken Sie auf START, um den Garvorgang zu starten.
5. Wenn der Timer noch 13 Minuten anzeigt, den PowerPod herausnehmen. Geben Sie das Gemüse in den Behälter und schwenken Sie alles zusammen, um die Gewürze zu vermischen. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen.
6. Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass das Hähnchen eine Innentemperatur von ca. 70°C erreicht hat.
7. Das Hähnchen und das Gemüse auf eine Servierplatte geben.
8. Mit den Tortillas und den gewünschten Fajita-Zutaten servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 450 g entbeinte, hautlose Hähnchenschenkel, quer gedrittelt
- 1 Esslöffel Pflanzenöl
- 4½ Teelöffel Taco-Gewürz
- Ca. 150 g geschnittene Zwiebel
- Ca. 150 g geschnittene Paprika
- 1 oder 2 Jalapeños, der Länge nach geviertelt
- 1 Esslöffel Pflanzenöl
- ½ Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel

Zum Servieren:

- Tortillas
- Saure Sahne
- Geriebener Käse
- Guacamole
- Salsa



RIND, SCHWEIN & LAMM

R E Z E P T E

Fleiscbällchen-Salat-Wraps



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. Legen Sie den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter und besprühen Sie den großen Gittereinsatz mit Avocadoöl.
2. Mischen Sie in einer großen Schüssel alle Zutaten, bis sie gut vermischt sind.
3. Die Fleischmischung in acht ca. 2,5 cm Bällchen formen. Legen Sie die Fleischbällchen mit etwas Abstand zueinander auf den Crisper-Gittereinsatz.
4. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPi PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten. 10 Minuten lang garen, oder bis das Fleisch durchgebraten und innen nicht mehr rosa ist und die Innentemperatur ca. 60°C erreicht hat.
5. Jede Frikadelle auf einem Salatblatt servieren und nach Wunsch mit Pico de Gallo oder Salsa garnieren. Nach Belieben mit Limettenscheiben servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Rinderhackfleisch (85% mager)
- Ca. 120 g Salsa, plus mehr zum Servieren, falls gewünscht
- Ca. 35 g gehackte Zwiebeln
- Ca. 35 g gewürfelte grüne oder rote Paprika
- 1 großes Ei, verquirlt
- 1 Teelöffel feines Meersalz
- ½ Teelöffel Chilipulver
- ½ Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Knoblauchzehe, gehackt

Zum Servieren (optional):

- 8 Blätter Eisberg-Salat
- Pico de gallo oder Salsa
- Limettenscheiben

Rinderbraten mit Sahnemeerrettich



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
35-40 Min



Portionen:
6

ZUBEREITUNG:

1. Das Rindfleisch mit Salz, Knoblauchpulver, schwarzem Pfeffer und Thymian würzen.
2. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter stellen, das Rindfleisch mit der Fettseite nach unten darauf legen und leicht mit Olivenöl bestreichen.
3. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPi PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 35 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.
4. Wenn der Timer noch 17 Minuten anzeigt, nehmen Sie den PowerPod heraus und drehen das Rindfleisch um. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen. 17 bis 27 Minuten lang an der Luft braten, bis ein in die dickste Stelle eingeführtes Thermometer den gewünschten Gargrad anzeigt, ca. 50°C (blutig) bis ca. 65°C (medium).
5. Das Rindfleisch vor dem Aufschneiden 10 Minuten ruhen lassen.
6. Lassen Sie das Rindfleisch 10 Minuten ruhen, bevor Sie es in Scheiben schneiden.
7. Die Meerrettichsahne zubereiten: In einer kleinen Schüssel die Sahne, den Sauerrahm, den Meerrettich und den Zitronensaft verrühren. Mit dem Schneebesen verrühren, bis alles gut vermischt ist.
8. Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken.
9. Zusammen mit dem Rindfleisch servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 900 g Roastbeef oder Rib Eye Steak
- 1 Esslöffel Salz
- 2 Teelöffel Knoblauchpulver
- 1 Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Teelöffel getrockneter Thymian

Für die Meerrettichcreme:

- ½ Becher Sahne
- ½ Becher saure Sahne
- ½ Becher Meerrettich
- 2 Teelöffel frischer Zitronensaft
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Steak-Nuggets



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Rib Eye Steak, in ca. 2,5 cm Würfel geschnitten
- 2 Esslöffel gesalzene Butter, geschmolzen
- ½ Teelöffel Paprika
- ½ Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel Knoblauchpulver
- ¼ Teelöffel Zwiebelpulver
- ¼ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- ⅛ Teelöffel Cayennepfeffer

1. Das Steak in eine große Schüssel legen und mit der Butter übergießen. Schwenken, um es zu beschichten. Mit den restlichen Zutaten bestreuen.
2. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter stellen, dann die Steakwürfel darauf legen.
3. Den Adapter auf den Behälter setzen, dann den CRISPi PowerPod in den Adapter einsetzen. Drücken Sie auf MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 7 Minuten ein und drücken Sie auf START, um den Garvorgang zu starten. Wenden Sie die Steakwürfel während des Garvorgangs dreimal.
4. Die Steakwürfel sind außen knusprig und gebräunt, wenn sie fertig sind und die Innentemperatur mindestens 65°C für medium und ca. 80°C für well-done beträgt. Warm servieren.

Honig-BBQ-Rinderrippchen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 2 Rinderrippen
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Knoblauchpulver
- 1 Esslöffel geräuchertes Paprikapulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Ca. 70 g BBQ-Sauce (Ihre Lieblingssorte)
- 2 Esslöffel Honig

1. Die Rinderrippen mit Olivenöl, Knoblauchpulver, geräuchertem Paprikapulver, Salz und Pfeffer einreiben. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter stellen, dann die Rippchen darauf legen, ohne dass sie sich überlappen.
2. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPi PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 25 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.
3. Wenn der Timer noch 12 Minuten anzeigt, nehmen Sie den PowerPod heraus und drehen Sie die Rippchen. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen. 12-17 Minuten garen, bis sie außen knusprig und innen zart sind. In einem kleinen Topf die BBQ-Sauce, den Honig und den Apfelessig vermischen. Bei schwacher Hitze erhitzen, bis sie sich vermischt haben. Die Honig-BBQ-Glasur in den letzten 5 Minuten der Garzeit über die Rippchen streichen.
4. Aus dem Behälter nehmen und die Rippchen vor dem Servieren ein paar Minuten ruhen lassen.

Bacon-Guacamole-Burger



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

10 Min



Portionen:

8

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel das Rinderhackfleisch und das Taco-Gewürz vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den Händen mischen, bis alles gut vermischt ist. Aus der Mischung 8 Patties formen, die in der Mitte dünner werden, damit sie gleichmäßig gar werden. Die Patties mit Öl besprühen.
2. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter stellen, dann die Patties darauf legen, wenn nötig in mehreren Schichten.
3. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPI PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie auf MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 9 Minuten ein und drücken Sie auf START, um den Garvorgang zu starten.
4. Wenn noch 4 Minuten verbleiben, nehmen Sie den PowerPod heraus und wenden Sie die Patties. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen. Garen, bis die Patties durchgebraten sind.
5. Lassen Sie die Burger vor dem Servieren 5 Minuten ruhen.
6. In der Zwischenzeit die Avocados in einer mittelgroßen Schüssel pürieren. Den Limettensaft und den Kreuzkümmel hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Umrühren, bis alles gut vermischt ist.
7. Speck, Zwiebel, Knoblauch, gehackte Jalapeño, Tomaten und Koriander vorsichtig unterrühren. Die Guacamole mit Frischhaltefolie abdecken. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.
8. Jeden Burger mit einem Klecks Guacamole belegen auf Brötchen servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 900 g Rinderhack
- 2 Teelöffel Taco-Gewürz
- Meersalz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Avocadoöl-Spray
- 2 große reife Avocados, geschält und entkernt
- 1 Esslöffel frisch gepresster Limettensaft
- ½ Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- Ca. 225 g geschnittener Speck, gekocht und zerbröckelt
- Ca. 35 g gehackte rote Zwiebel
- 1 Esslöffel gehackter Knoblauch
- 1 gehackte Jalapeño
- 1 kleine Tomate, entkernt und gewürfelt
- Ca. 5 g frischer Koriander, gehackt
- Brötchen zum Servieren

Kaffee-Rinderrippchen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 2 Rinderrippen
- 2 Esslöffel gemahlener Kaffee (mittlere Röstung)
- 1 Esslöffel brauner Zucker
- 1 Esslöffel geräuchertes Paprikapulver
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- 1 Teelöffel Zwiebelpulver
- ½ Teelöffel schwarzer Pfeffer
- Salz nach Geschmack
- 1 Esslöffel Olivenöl

1. In einer kleinen Schüssel gemahlene Kaffee, braunen Zucker, geräuchertes Paprikapulver, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, schwarzen Pfeffer und Salz zu einem Dry Rub (Gewürzmischung) vermengen.
2. Reiben Sie die Kaffeemischung gleichmäßig auf beide Seiten der Rippchen. Mit dem Olivenöl beträufeln.
3. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter stellen, dann die Rinderrippen darauf legen, ohne dass sie sich überlappen.
4. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPi PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 25 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten. Wenn noch 12 Minuten verbleiben, nehmen Sie den PowerPod heraus und wenden Sie die Rinderrippchen. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen. Garen, bis die Rippchen außen knusprig und innen zart sind.

Gebutterte Schweinekoteletts



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 4 (ca. 110 g) entbeinte Schweinekoteletts
- ½ Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 Esslöffel gesalzene Butter, erweicht

1. Die Schweinekoteletts auf allen Seiten mit Salz und Pfeffer bestreuen. Legen Sie den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter und legen Sie die Schweinekoteletts in einer einzigen Schicht darauf.
2. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPi PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 12 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.
3. Die Schweinekoteletts sind goldgelb und haben eine Innentemperatur von ca. 60°C, wenn sie gar sind.
4. Jedes Kotelett mit ½ Esslöffel Butter bestreichen und 2 Minuten ruhen lassen, bis sie geschmolzen ist.
5. Warm servieren.

Gewürzte Schweinelende



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

20 Min



Portionen:

6

ZUBEREITUNG:

1. In einer kleinen Schüssel Paprika, Kreuzkümmel, Chilipulver und Knoblauchpulver mischen.
2. Das Kokosöl über das Schweinefleisch träufeln. Die Schweinelende mit Salz und Pfeffer bestreuen, dann die Gewürzmischung gleichmäßig auf allen Seiten einreiben.
3. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter stellen, dann die Schweinelende darauf legen.
4. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPi PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 20 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.
5. Wenn noch 10 Minuten verbleiben, nehmen Sie den PowerPod heraus und wenden Sie die Schweinelende. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen.
6. Die Schweinelende ist gebräunt und hat eine Innentemperatur von ca. 60°C, wenn sie gar ist.
7. Warm servieren.

ZUTATEN:

- 1 Teelöffel Paprika
- ½ Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- ½ Teelöffel Chilipulver
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver
- 2 Esslöffel Kokosnussöl
- 1 (ca. 675 g) Schweinelende ohne Knochen
- ½ Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer

Schweinekoteletts mit Parmesankruste



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. In einer flachen Schüssel Parmesankäse, Pankobrösel, Knoblauchpulver, italienische Gewürze, Paprika, Salz und schwarzen Pfeffer vermengen.
2. In einer separaten Schüssel das Ei verquirlen und das Olivenöl untermischen.
3. Jedes Schweinekotelett in die Eimischung tauchen, so dass es vollständig bedeckt ist, und dann in die Parmesan-Paniermehl-Mischung drücken, so dass beide Seiten gut bedeckt sind.
4. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter stellen und den Gittereinsatz mit Kochspray einsprühen. Die Schweinekoteletts in einer einzigen Schicht anordnen und darauf achten, dass sie sich nicht berühren.
5. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPi PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie auf MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 12 Minuten ein und drücken Sie auf START, um den Garvorgang zu starten.
6. Wenn noch 6 Minuten auf dem Timer verbleiben, nehmen Sie den PowerPod heraus und wenden Sie die Koteletts. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen. Garen, bis die Schweinekoteletts goldbraun sind und eine Innentemperatur von ca. 60°C haben.
7. Lassen Sie die Schweinekoteletts vor dem Servieren 5 Minuten ruhen.

ZUTATEN:

- 4 entbeinte Schweinekoteletts (ca. 2,5 cm dick)
- Ca. 40 g geriebener Parmesankäse
- Ca. 60 g Panko-Semmelbrösel
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- 1 Teelöffel italienisches Gewürz
- ½ Teelöffel Paprika
- ½ Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 1 großes Ei, verquirlt
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Kochspray

Lamm-Burger nach griechischer Art



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
3-4

ZUBEREITUNG:

1. Eine mittelgroße Pfanne auf dem Herd bei mittlerer bis hoher Hitze vorheizen. Das Olivenöl hinzugeben und die Zwiebel etwa 4 bis 5 Minuten lang braten, bis sie weich, aber nicht gebräunt ist. Den Knoblauch hinzufügen und eine weitere Minute braten. Zwiebel und Knoblauch in eine Schüssel geben und das Lammhackfleisch, die Petersilie, den Oregano, die Oliven, den Feta-Käse, Salz und Pfeffer hinzufügen. Die Zutaten behutsam miteinander vermischen.
2. Die Mischung in 3 oder 4 gleich große Portionen aufteilen und dann die Hamburger-Patties formen, wobei darauf geachtet werden sollte, dass das Fleisch nicht zu fest angefasst wird. Die Bällchen zu Patties formen, wobei in der Mitte jedes Patties eine Vertiefung entsteht.
3. Legen Sie den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter und legen Sie dann die Burger darauf.
4. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPi PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 12 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.
5. Wenn der Timer noch 6 Minuten anzeigt, den PowerPod entfernen und die Burger-Patties wenden. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen.
6. Geben Sie die Patties auf einen Teller und lassen Sie sie ein paar Minuten ruhen, bevor Sie sie anrichten und servieren.
7. Während die Patties ruhen, die Pitabrote im Behälter 2 Minuten lang rösten.
8. Die Patties in die getoasteten Pitabrote geben oder die Pitas um die Patties wickeln und mit einer Tzatziki-Sauce oder etwas Mayonnaise servieren.

ZUTATEN:

- 2 Teelöffel Olivenöl
- ½ Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- Ca. 450 g Lammhackfleisch
- 2 Esslöffel frische Petersilie, fein gehackt
- 1½ Teelöffel frischer Oregano, fein gehackt
- Ca. 65 g schwarze Oliven, fein gehackt
- Ca. 75 g zerbröckelter Fetakäse
- ½ Teelöffel Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 4 dicke Pitabrote (oder Burger-Brötchen)
- Beläge und Gewürze

Italienische Würstchen mit Champignons



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

20 Min



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Den großen Crisper-Gittereinsatz mit Olivenöl bestreichen und beiseite stellen.
2. In einer großen Schüssel Champignons, Paprika, Olivenöl, Salz und italienische Gewürze vermischen. Durchmischen, bis alles gut bedeckt ist. Die Gemüsemischung in den großen CleanCrisp-Glasbehälter geben und die Würstchen darauf anordnen.
3. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und dann den CRISPI PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 18 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.
4. Wenn 10 Minuten verbleiben, nehmen Sie den PowerPod heraus, wenden Sie die Würstchen und schwenken Sie das Gemüse. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen. Garen, bis das Gemüse zart ist und zu bräunen beginnt und ein in die Wurst eingeführtes Thermometer ca. 70°C anzeigt.
5. Wenn der Timer noch 3 Minuten anzeigt, den Käse darüber geben und kochen, bis der Käse geschmolzen ist.
6. Wenn das Gericht fertig ist, servieren und genießen.

ZUTATEN:

- Ca. 225 g geschnittene braune Champignons
- 1 rote Paprika, entkernt und in dicke Streifen geschnitten
- 1 grüne Paprika, entkernt und in dicke Streifen geschnitten
- 1 Esslöffel Olivenöl
- ½ Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel italienisches Gewürz
- 4 heiße oder milde italienische Würstchen aus Schweinefleisch oder nach Wahl (ca. 450 g)
- Ca. 110 g geriebener Mozzarella-Käse



FISCH & MEERESFRÜCHTE

R E Z E P T E

Lachs mit Zitronendill und Spargel



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-3

ZUTATEN:

- 2 Lachsfilets
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel frischer Dill, gehackt
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Bund Spargel, gestutzt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

1. Die Lachsfilets mit Olivenöl, Dill, Zitronensaft, Salz und Pfeffer einreiben.
2. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter legen und den Lachs darauflegen. Den Spargel neben den Fisch legen.
3. Den Adapter auf den Behälter setzen und den CRISPi PowerPod in den Adapter einsetzen. Drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 12 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garmvorgang zu starten.
4. Garen Sie das Gericht 12–15 Minuten lang, bis der Lachs gar ist und der Spargel weich ist.
5. Servieren Sie das Gericht mit zusätzlichen Zitronenschnitzen.

Zitronenbutter-Kabeljau



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 4 Kabeljaufilets (à 113 g)
- 2 Esslöffel gesalzene Butter, geschmolzen
- 1 Teelöffel Old Bay Seasoning
- ½ mittelgroße Zitrone, in 4 Scheiben geschnitten

1. Legen Sie den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter und legen Sie die Kabeljaufilets darauf.
2. Bestreichen Sie die Oberseite der Filets mit Butter und bestreuen Sie sie mit Old Bay Seasoning. Legen Sie 1 Zitronenscheibe auf jedes Filet.
3. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und installieren Sie den CRISPi PowerPod im Adapter. Drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 12 Minuten ein und drücken Sie START, um mit dem Garen zu beginnen. Wenn noch 6 Minuten auf dem Timer verbleiben, entfernen Sie den PowerPod und wenden Sie die Filets. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um das Garen fortzusetzen.
4. Der Fisch ist fertig, wenn er undurchsichtig ist und eine Innentemperatur von ca. 60°C hat.
5. Warm servieren.

Notizen:

Garnelen-Gemüse-Spieße



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-3

ZUTATEN:

- 18 mittelgroße geschälte und entdarmte Garnelen
- 1 mittelgroße Zucchini, in ca. 2,5 cm Würfel geschnitten
- ½ mittelgroße rote Paprika, in ca. 2,5 cm dicke Quadrate geschnitten
- ¼ mittelgroße rote Zwiebel, in ca. 2,5 cm dicke Quadrate geschnitten
- 1½ Esslöffel Kokosöl, geschmolzen
- 2 Teelöffel Chilipulver
- ½ Teelöffel Paprika
- ¼ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Vier 15 cm lange Bambusspieße 30 Minuten lang in Wasser einweichen. Eine Garnele auf den Spieß stecken, dann eine Zucchini, eine Paprika und eine Zwiebel. Wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.
2. Jeden Spieß mit Kokosöl bestreichen. Mit Chilipulver, Paprika und schwarzem Pfeffer bestreuen.
3. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter legen und die Spieße darauflegen.
4. Den Adapter auf den Behälter setzen und den CRISPi PowerPod in den Adapter einsetzen. MODE drücken, bis AIR FRY aufleuchtet, die Zeit auf 7 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten.
5. Wenn noch 3 Minuten auf dem Timer verbleiben, den PowerPod entfernen und die Spieße wenden. Den PowerPod wieder einsetzen und START drücken, um den Garvorgang fortzusetzen. Garen, bis die Garnelen vollständig durchgegart und das Gemüse weich sind.
6. Warm servieren.

Knusprige Krabbenkuchlein



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 2 Dosen (à 170 g) Krabbenfleisch
- Ca. 25 g blanchiertes, fein gemahlenes Mandelmehl (oder Mehl Type 405)
- 1 großes Ei
- 2 Esslöffel Vollfett-Mayonnaise
- ½ Teelöffel Dijon-Senf
- ½ Esslöffel Zitronensaft
- ½ mittelgroße grüne Paprika, entkernt und gehackt
- Ca. 25 g gehackte Frühlingszwiebeln
- ½ Teelöffel Old Bay Gewürzmischung

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermengen. Zu 4 Kugeln formen und zu Patties flach drücken.
2. Den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter legen und die Patties darauflegen.
3. Den CRISPi PowerPod am Behälter befestigen, MODE drücken, bis AIR FRY aufleuchtet, die Zeit auf 10 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten.
4. Wenn noch 5 Minuten auf dem Timer verbleiben, den PowerPod entfernen und die Patties wenden. Den PowerPod wieder einsetzen und START drücken, um den Garvorgang fortzusetzen.
5. Warm servieren.

Mediterraner Fisch mit Gemüse



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
3

ZUTATEN:

- 4 Filets von weißem Fisch (Kabeljau, Tilapia oder Schellfisch)
- 1 rote Paprika, in Scheiben geschnitten
- 1 Zucchini, in Scheiben geschnitten
- Ca. 150 g Kirschtomaten, halbiert
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel getrockneter Oregano
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 Esslöffel frisches Basilikum, gehackt (zum Garnieren)

1. Die Fischfilets mit Olivenöl, getrocknetem Oregano, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer einreiben.
2. Die Fischfilets in den großen CleanCrisp-Glasbehälter legen und mit den Paprikastreifen, der Zucchini und den Kirschtomaten umgeben.
3. Den Adapter auf den Behälter setzen und den CRISPi PowerPod in den Adapter einsetzen. Drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 12 Minuten ein und drücken Sie START, um mit dem Garen zu beginnen.
4. Wenn noch 6 Minuten auf dem Timer verbleiben, entfernen Sie den PowerPod und wenden Sie das Gargut. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um das Garen fortzusetzen. Garen Sie das Gargut 6–9 Minuten lang.
5. Mit frischem Basilikum garnieren und mit Couscous oder einem Beilagensalat servieren.

Knoblauchbutter-Krabbenbeine



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 55 g gesalzene Butter, geschmolzen und aufgeteilt
- Ca. 1,3 kg Krabbenbeine
- ¼ Teelöffel Knoblauchpulver
- Saft einer ½ mittelgroßen Zitrone

1. In einer großen Schüssel 2 Esslöffel Butter über die Krabbenbeine träufeln.
2. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter legen und die Krabbenbeine darauf legen.
3. Den Adapter auf den Behälter setzen und den CRISPi PowerPod in den Adapter einsetzen. MODE drücken, bis AIR FRY aufleuchtet, die Zeit auf 15 Minuten einstellen und START drücken, um mit dem Garen zu beginnen.
4. Wenn noch 7 Minuten auf dem Timer verbleiben, den PowerPod entfernen und die Krabbenbeine wenden. Den PowerPod wieder einsetzen und START drücken, um den Garvorgang fortzusetzen.
5. In einer kleinen Schüssel die restliche Butter, das Knoblauchpulver und den Zitronensaft vermischen.
6. Zum Servieren die Krabbenbeine aufbrechen und das Fleisch herausnehmen. In die Zitronenbutter tauchen.

Einfache Jakobsmuscheln



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2

ZUBEREITUNG:

1. Legen Sie den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter und sprühen Sie den Gittereinsatz mit Avocadoöl ein.
2. Die Jakobsmuscheln abspülen und vollständig trocken tupfen. Die Jakobsmuscheln mit Avocadoöl besprühen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Jakobsmuscheln mit etwas Abstand zueinander auf den Gittereinsatz legen.
3. Den Adapter auf den Behälter setzen und den CRISPi PowerPod in den Adapter einsetzen. MODE drücken, bis AIR FRY aufleuchtet, die Zeit auf 4 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten.
4. Wenn noch 2 Minuten auf dem Timer verbleiben, den PowerPod entfernen und die Jakobsmuscheln wenden. Den PowerPod wieder einsetzen und START drücken, um den Garvorgang fortzusetzen. Garen, bis die Jakobsmuscheln durch sind und nicht mehr durchscheinend sind. Nach Belieben mit gemahlenem schwarzem Pfeffer und Thymianblättern garnieren.
5. Am besten frisch servieren.

ZUTATEN:

- 12 mittelgroße Jakobsmuscheln
- 1 Teelöffel feines Meersalz
- ¼ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer, plus etwas mehr zum Garnieren, falls gewünscht
- Frische Thymianblätter zum Garnieren (optional)

Lachs mit Ahornsirup-Butter-Glasur



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel gesalzene Butter, geschmolzen
- 1 Teelöffel Ahornsirup
- 1 Teelöffel gelber Senf
- 4 (ca. 110 g) Lachsfilets ohne Gräten und Haut
- ½ Teelöffel Salz

1. Butter, Sirup und Senf in einer kleinen Schüssel verquirlen. Die Hälfte der Mischung auf beide Seiten jedes Filets streichen. Die Filets auf beiden Seiten mit Salz bestreuen.
2. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter legen und den Lachs darauflegen.
3. Den Adapter auf den Behälter setzen und den CRISPi PowerPod in den Adapter einsetzen. MODE drücken, bis AIR FRY aufleuchtet, die Zeit auf 12 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten.
4. Wenn noch 6 Minuten auf dem Timer verbleiben, den PowerPod entfernen und die Filets auf beiden Seiten mit der restlichen Sirupmischung bestreichen. Den PowerPod wieder einsetzen und START drücken, um den Garvorgang fortzusetzen.
5. Der Lachs lässt sich leicht zerteilen und hat eine Innentemperatur von ca. 60°C, wenn er gar ist.
6. Warm servieren.

Chili-Limetten-Garnelen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g mittelgroße Garnelen, geschält und entdarmt
- 1 Esslöffel gesalzene Butter, geschmolzen
- 2 Teelöffel Chilipulver
- ¼ Teelöffel Knoblauchpulver
- ¼ Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- ½ kleine Limette, abgeriebene Schale und Saft, getrennt

1. In einer mittelgroßen Schüssel die Garnelen mit Butter vermengen, dann mit Chilipulver, Knoblauchpulver, Salz, Pfeffer und Limettenschale bestreuen.
2. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter legen und die Garnelen darauf verteilen.
3. Den Adapter auf den Behälter setzen und den CRISPi PowerPod in den Adapter einsetzen. MODE drücken, bis AIR FRY aufleuchtet, die Zeit auf 5 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten.
4. Die Garnelen sind gar, wenn sie fest sind und eine „C“-Form bilden. Die Garnelen auf eine große Servierplatte geben und mit Limettensaft beträufeln.
5. Warm servieren.

Calamari mit Zitronen-Aioli



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-3

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Calamari-Ringe, aufgetaut
- Ca. 120 g Panko-Semmelbrösel
- 1 Teelöffel Paprika
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Ca. 55 g Mayonnaise
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Teelöffel Dijon-Senf

ZUBEREITUNG:

1. In einer Schüssel Panko-Semmelbrösel, Paprika, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer vermischen. Die Tintenfischringe in der Paniermehlmischung wenden.
2. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter legen und die Tintenfischringe darauflegen.
3. Den Adapter auf den Behälter setzen und den CRISPi PowerPod in den Adapter einsetzen. MODE drücken, bis AIR FRY aufleuchtet, die Zeit auf 6 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten.
4. Wenn noch 3 Minuten auf dem Timer verbleiben, den PowerPod entfernen und die Calamari wenden. Den PowerPod wieder einsetzen und START drücken, um den Garvorgang fortzusetzen. 3–5 Minuten garen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
5. In einer kleinen Schüssel Mayonnaise, Zitronensaft und Dijon-Senf zu einer Aioli vermischen. Die knusprigen Calamari mit der Aioli zum Dippen servieren.

Honigglasierter Lachs



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 2 Lachsfilets (je ca. 170 g)
- 2 Esslöffel Honig
- 1 Esslöffel Sojasauce
- 1 Teelöffel Dijon-Senf
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver
- ¼ Teelöffel schwarzer Pfeffer
- ½ Teelöffel Salz
- Zitronenschnitze zum Servieren

ZUBEREITUNG:

1. In einer kleinen Schüssel Honig, Sojasauce, Dijon-Senf, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer verquirlen.
2. Beide Seiten der Lachsfilets mit der Honigglasur bestreichen.
3. Den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter legen und den Lachs mit der Hautseite nach unten darauflegen.
4. Befestigen Sie den CRISPi PowerPod am Behälter, drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 9 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.
5. Wenn noch 4 Minuten auf dem Timer verbleiben, entfernen Sie den PowerPod und bestreichen Sie den Lachs mit weiterer Glasur. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen. Frittieren Sie den Lachs 4 bis 5 Minuten lang. Den Lachs aus dem Behälter nehmen und mit den Zitronenschnitzen servieren.

Fischstäbchen



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

15 Min



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Legen Sie den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter und besprühen Sie den Gittereinsatz mit Olivenöl.
2. Schneiden Sie die Fischfilets der Länge nach in „Streifen“.
3. Mischen Sie in einer flachen Schüssel das Vollkornmehl und das Gewürzsalz.
4. Verquirlen Sie in einer kleinen Schüssel die Eier mit 1 Teelöffel Wasser.
5. Mischen Sie in einer weiteren flachen Schüssel die Panko-Semmelbrösel und die Petersilienflocken.
6. Wälzen Sie jedes Fischstück zuerst in der gewürzten Mehlmischung, dann in der Eimischung und schließlich in den Panko-Semmelbröseln.
7. Die Fischstäbchen in einer einzigen Schicht auf den Crisper-Gittereinsatz legen und leicht mit Olivenöl besprühen. Möglicherweise müssen Sie sie in mehreren Portionen zubereiten.
8. Den Adapter auf den Behälter setzen und dann den CRISPI PowerPod in den Adapter einsetzen. MODE drücken, bis AIR FRY aufleuchtet, die Zeit auf 12 Minuten einstellen und START drücken, um mit dem Garen zu beginnen.
9. Wenn noch 6 Minuten auf dem Timer verbleiben, den PowerPod entfernen, die Fischstäbchen wenden und leicht mit Olivenöl besprühen. Den PowerPod wieder einsetzen und START drücken, um den Garvorgang fortzusetzen. Garen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Nach Fertigstellung servieren und genießen.

ZUTATEN:

- 4 Fischfilets (Kabeljau, Tilapia oder Pollock)
- Ca. 60 g Vollkornmehl
- 1 Teelöffel Gewürzsalz
- 2 Eier
- Ca. 180 g Vollkorn-Panko-Semmelbrösel
- ½ Esslöffel getrocknete Petersilienflocken

Ingwer-Kurkuma-Tilapia



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

10 Min



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel Öl, Limettensaft, Ingwer, Knoblauch, Kurkuma, Salz und Cayennepfeffer vermischen. Gut verrühren und beiseitestellen.
2. Jedes Tilapia-Filet in drei oder vier gleich große Stücke schneiden. Den Fisch in die Schüssel geben und vorsichtig vermengen, bis der gesamte Fisch mit der Marinade bedeckt ist. Bei Zimmertemperatur 10 bis 15 Minuten marinieren lassen. (Nicht länger marinieren, da die Säure im Limettensaft den Fisch sonst „kocht“).
3. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter legen und mit Olivenölspray einsprühen. Den Fisch in den Behälter legen und ebenfalls einsprühen.
4. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und installieren Sie dann den CRISPi PowerPod im Adapter. Drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten ein und drücken Sie START, um mit dem Garen zu beginnen.
5. Wenn noch 4 Minuten auf dem Timer verbleiben, entfernen Sie den PowerPod und wenden Sie den Fisch. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um das Garen fortzusetzen.
6. Nehmen Sie den Fisch vorsichtig aus dem Behälter. Servieren Sie ihn heiß, nach Belieben mit Zitronenschnitzen.

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel frischer Limetten- oder Zitronensaft
- 1 Teelöffel gehackter frischer Ingwer
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 Teelöffel gemahlener Kurkuma
- ½ Teelöffel Salz
- ¼ bis ½ Teelöffel Cayennepfeffer
- Ca. 450 g Tilapia-Filets (2 bis 3 Filets)
- Olivenölspray
- Limetten- oder Zitronenschnitze (optional)

Halibut mit Parmesankruste



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 2 Halibutfilets (je ca. 170 g)
- Ca. 30 g geriebener Parmesankäse
- Ca. 40 g Panko-Semmelbrösel
- 1 Esslöffel Olivenöl
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver
- ½ Teelöffel italienische Gewürzmischung
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Zitronenschnitze zum Servieren

1. In einer kleinen Schüssel Parmesankäse, Panko-Semmelbrösel, Knoblauchpulver, italienische Gewürzmischung, Salz und Pfeffer vermischen.
2. Beide Seiten der Heilbuttfilets mit Olivenöl bestreichen.
3. Die Parmesanmischung auf die Oberseite jedes Filets drücken und leicht andrücken, damit sie haften bleibt.
4. Den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter legen und die Filets darauflegen.
5. Den CRISPi PowerPod am Behälter befestigen, MODE drücken, bis AIR FRY aufleuchtet, die Zeit auf 9 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten. 9 bis 10 Minuten lang frittieren, bis die Kruste goldbraun ist und sich der Fisch leicht mit einer Gabel zerteilen lässt.
6. Warm mit den Zitronenschnitzen servieren.

Knoblauchbutter-Garnelen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 450 g große Garnelen, geschält und entdarmt
- 2 Esslöffel ungesalzene Butter, geschmolzen
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- ½ Teelöffel Paprika
- ¼ Teelöffel schwarzer Pfeffer
- ¼ Teelöffel Salz
- 1 Esslöffel gehackte frische Petersilie
- Zitronenschnitze zum Servieren

1. In einer Schüssel die geschmolzene Butter, den gehackten Knoblauch, Paprika, Salz und Pfeffer vermischen.
2. Die Garnelen in die Schüssel geben und gut vermengen, damit sie gleichmäßig mit der Knoblauchbutter-Mischung überzogen sind. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter legen. Die Garnelen in einer einzigen Schicht auf dem Gittereinsatz verteilen.
3. Den Adapter auf den Behälter setzen und den CRISPi PowerPod in den Adapter einsetzen. MODE drücken, bis AIR FRY aufleuchtet, die Zeit auf 6 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten. Wenn noch 3 Minuten auf dem Timer verbleiben, den PowerPod entfernen und die Garnelen wenden. Den PowerPod wieder einsetzen und START drücken, um den Garvorgang fortzusetzen. 3 bis 5 Minuten lang frittieren, bis die Garnelen rosa sind und gar durch sind.
4. Mit gehackter Petersilie bestreuen und mit Zitronenschnitzen servieren.

Sesam-Thunfischsteak



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

10 Min



Portionen:

2

ZUBEREITUNG:

1. In einer kleinen Schüssel Sojasauce, Sesamöl und Honig verquirlen.
2. Beide Seiten der Thunfischsteaks mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
3. Die Sojasaucenmischung gleichmäßig auf beide Seiten jedes Thunfischsteaks streichen.
4. Sesamkörner auf beide Seiten der Steaks drücken, bis sie vollständig bedeckt sind.
5. Den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter legen. Die Thunfischsteaks auf den Gittereinsatz legen und nach Belieben leicht mit Olivenöl besprühen.
6. Den CRISPi PowerPod am Behälter befestigen, MODE drücken, bis AIR FRY aufleuchtet, die Zeit auf 6 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten.
7. Wenn noch 3 Minuten auf dem Timer verbleiben, den PowerPod entfernen und die Steaks wenden. Den PowerPod wieder einsetzen und START drücken, um den Garvorgang fortzusetzen. 3 bis 5 Minuten lang frittieren, bis die Sesamkruste goldbraun ist und der Thunfisch den gewünschten Gargrad erreicht hat (empfohlen wird rare bis medium).
8. Die Steaks aus dem Behälter nehmen und vor dem Servieren 2 Minuten ruhen lassen.

ZUTATEN:

- 2 frische Thunfischsteaks (je ca. 170 g)
- 2 Esslöffel Sojasauce
- 1 Esslöffel Sesamöl
- 1 Esslöffel Honig
- 2 Esslöffel Sesamkörner (weiß oder schwarz-weiß gemischt)
- Salz und schwarzer Pfeffer nach Geschmack
- Olivenölspray (optional)

Knusprige Kokosgarnelen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-3

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie das Mehl in eine Schüssel, die verquirlten Eier in eine zweite Schüssel und die Mischung aus Kokosraspeln, Panko-Semmelbröseln, Salz und Paprika in eine dritte Schüssel.
2. Wälzen Sie jede Garnele in Mehl, tauchen Sie sie dann in die Eier und wälzen Sie sie schließlich in der Kokos-Panko-Mischung.
3. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter legen. Die Garnelen in einer einzigen Schicht auf dem Gittereinsatz anordnen und leicht mit Kochspray besprühen.
4. Den Adapter auf den Behälter setzen und dann den CRISPi PowerPod in den Adapter einsetzen. MODE drücken, bis AIR FRY aufleuchtet, die Zeit auf 7 Minuten einstellen und START drücken, um mit dem Garen zu beginnen.
5. Wenn noch 4 Minuten auf dem Timer verbleiben, den PowerPod entfernen und die Garnelen wenden. Den PowerPod wieder einsetzen und START drücken, um den Garvorgang fortzusetzen. 4 bis 5 Minuten lang frittieren, bis die Garnelen goldbraun und knusprig sind.
6. Mit der süßen Chilisauce zum Dippen servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 450 g große Garnelen, geschält und entdarnt
- Ca. 60 g Mehl (Type 405)
- 2 Eier, verquirlt
- Ca. 60 g geraspelte gesüßte Kokosnuss
- Ca. 60 g Panko-Semmelbrösel
- ½ Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel Paprika
- Kochspray
- Süße Chilisauce zum Servieren



DESSERTS

Zimt-Zucker-Donut-Kugeln



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 120 g Mehl (Type 405)
- Ca. 100 g Zucker
- 1 Teelöffel Zimt
- ½ Teelöffel Backpulver
- ¼ Teelöffel Salz
- Ca. 60 ml Milch
- 2 Esslöffel geschmolzene Butter
- 1 Ei

1. Mehl, Zucker, Zimt, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen. Milch, geschmolzene Butter und Ei hinzufügen. Gut verrühren. Den Teig zu kleinen Kugeln formen.
2. Den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter legen und die Kugeln darauf legen.
3. Befestigen Sie den CRISPi PowerPod am Behälter, drücken Sie MODE, bis BAKE aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten. Garen Sie die Kugeln 8–10 Minuten lang, bis sie goldbraun sind.
4. Nach dem Abkühlen in einer Zimt-Zucker-Mischung wenden.

Knusprige Churros



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Wasser
- Ca. 55 g Butter
- Ca. 120 g Mehl (Type 405)
- 2 Eier
- ¼ Teelöffel Vanilleextrakt
- ¼ Teelöffel Zimt
- Ca. 50 g Zucker

1. Wasser und Butter in einem Topf zum Kochen bringen.
2. Mehl unterrühren und kochen, bis sich der Teig von den Seiten löst. Den Topf vom Herd nehmen und den Teig etwas abkühlen lassen. Eier und Vanilleextrakt unterrühren, bis alles gut vermischt und glatt ist.
3. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
4. Den Teig direkt in Churro-Form spritzen.
5. Den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter legen und mit Backpapier auslegen.
6. Den Teig direkt auf das Backpapier in Churro-Form spritzen.
7. Befestigen Sie den CRISPi PowerPod am Behälter, drücken Sie MODE, bis BAKE aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten. Backen Sie die Churros 8–10 Minuten lang, bis sie goldbraun und knusprig sind.
8. Wälzen Sie die Churros in Zimt-Zucker und servieren Sie sie warm.

Kokosmehlkuchen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
1

ZUTATEN:

- 1 großes Ei
- 2 Esslöffel Kokosmehl (oder Mehl Type 405)
- 2 Esslöffel Schlagsahne
- 2 Esslöffel granuliertes Erythrit
- ¼ Teelöffel Vanilleextrakt
- ¼ Teelöffel Backpulver

1. In einer ca. 10 cm Silikon-Auflaufform das Ei verquirlen, dann die restlichen Zutaten hinzufügen. Glatt rühren.
2. Den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter legen, dann die Auflaufform daraufstellen. Den CRISPi PowerPod am Behälter befestigen, MODE drücken, bis BAKE aufleuchtet, die Zeit auf 25 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten.
3. Wenn der Kuchen fertig ist, sollte ein Zahnstocher sauber herauskommen. Direkt aus der Auflaufform mit einem Löffel genießen.
4. Warm servieren.

Air Fried Cheesecake Bites



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
8

ZUTATEN:

- 225 g Frischkäse, weich
- Ca. 100 g plus 2 Esslöffel Swerve-Zuckerersatz, aufgeteilt
- 4 Esslöffel Sahne, aufgeteilt
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 50 g Mandelmehl (oder Mehl Type 405)

1. In einer Küchenmaschine mit Paddelaufsatz den Frischkäse, Swerve, 2 Esslöffel Sahne und die Vanille glatt rühren. Mit einem kleinen Eisportionierer die Masse in 16 Kugeln portionieren und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit Rand anordnen. 45 Minuten lang gefrieren lassen, bis sie fest sind.
2. Den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter legen und mit Backpapier auslegen.
3. In einer kleinen flachen Schüssel das Mandelmehl mit den restlichen 2 Esslöffeln Swerve vermischen. Die restlichen 2 Esslöffel Sahne in eine weitere kleine flache Schüssel geben.
4. Die gefrorenen Käsekuchenbällchen nacheinander in die Sahne tauchen und dann in der Mandelmehlmischung wälzen, dabei leicht andrücken, damit eine gleichmäßige Schicht entsteht.
5. Die Bällchen in einer einzigen Schicht auf dem Backpapier anordnen, dabei etwas Abstand zwischen ihnen lassen.
6. Befestigen Sie den CRISPi PowerPod am Behälter, drücken Sie MODE, bis AIR FRY aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 2 Minuten ein und drücken Sie START, um mit dem Garen zu beginnen. Frittieren Sie die Kugeln 2 Minuten lang, bis die Hülle leicht gebräunt ist.
7. Nach Fertigstellung servieren und genießen.

Ramekin-Brownies



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 50 g blanchiertes, fein gemahlenes Mandelmehl (Mehl Type 405)
- 3 Esslöffel granuliertes Erythrit
- 3 Esslöffel ungesüßtes Kakaopulver
- ½ Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 2 große Eier, verquirlt
- 2 Esslöffel gesalzene Butter, geschmolzen

1. Mehl, Erythrit, Kakaopulver und Backpulver in einer mittelgroßen Schüssel vermengen.
2. Vanille, Eier und Butter hinzufügen und zu einem dickflüssigen Teig verrühren.
3. Den Teig in zwei mit Kochspray gefettete ca. 10 cm Silikon-Auflaufformen geben.
4. Den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter legen und die Auflaufformen daraufstellen.
5. Den CRISPi PowerPod am Behälter befestigen, MODE drücken, bis BAKE aufleuchtet, die Zeit auf 15 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten. Die Mitte sollte nach dem Garen fest sein.
6. Die Förmchen vor dem Servieren 5 Minuten abkühlen lassen.

Braune Zuckerkekse



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
3

ZUTATEN:

- 4 Esslöffel gesalzene Butter, geschmolzen
- Ca. 65 g granuliertes braunes Erythrit
- 1 großes Ei
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 100 g blanchiertes, fein gemahlenes Mandelmehl (oder Mehl Type 405)
- ½ Teelöffel Backpulver

1. In einer großen Schüssel Butter, Erythrit, Ei und Vanille verquirlen. Mehl und Backpulver hinzufügen und gut vermischen.
2. Den Teig in neun Stücke teilen und zu Kugeln formen, jeweils etwa 2 Esslöffel groß.
3. Drei Stücke Backpapier passend für den großen CleanCrisp-Glasbehälter zuschneiden und jeweils drei Kekse auf jedes ungebutterte Stück legen.
4. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter legen, dann das Backpapier darauflegen, gegebenenfalls in mehreren Durchgängen.
5. Den Adapter auf den Behälter setzen und den CRISPi PowerPod in den Adapter einsetzen. MODE drücken, bis BAKE aufleuchtet, die Zeit auf 10 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten.
6. Die Ränder der Kekse sind fertig, wenn sie gebräunt sind.
7. Mit den restlichen Keksen wiederholen. Warm servieren.

Mandelbutter-Kugeln



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
10

ZUTATEN:

- Ca. 250 g Mandelbutter
- 1 großes Ei
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 30 g Proteinpulver (nach Wahl)
- Ca. 50 g Erythritpulver
- Ca. 25 g ungesüßte Kokosraspeln
- Ca. 40 g Schokoladenstückchen
- ½ Teelöffel gemahlener Zimt

1. Mandelbutter und Ei in einer großen Schüssel vermengen. Vanille, Proteinpulver und Erythrit hinzufügen.
2. Kokosraspeln, Schokoladenstückchen und Zimt unterheben. Zu 2,5 cm großen Kugeln formen.
3. Den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter legen und die Kugeln darauflegen. Befestigen Sie den CRISPi PowerPod am Behälter, drücken Sie MODE, bis BAKE aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten. Vollständig abkühlen lassen.
4. In einem luftdichten Behälter im Kühlschrank bis zu 4 Tage aufbewahren.

Nutella-Bananen-Sandwich



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Weiche Butter
- 4 Scheiben Weißbrot
- Ca. 70 g Schokoladen-Haselnuss-Aufstrich (Nutella)
- 1 Banane

1. Die weiche Butter auf einer Seite aller Brotscheiben verstreichen und die Scheiben mit der Butterseite nach unten auf die Arbeitsfläche legen. Die andere Seite der Brotscheiben mit Schokoladen-Haselnuss-Creme bestreichen.
2. Die Banane halbieren und jede Hälfte der Länge nach in drei Scheiben schneiden. Die Bananenscheiben auf zwei Brotscheiben legen und mit den restlichen Brotscheiben (mit der Butterseite nach oben) bedecken, sodass zwei Sandwiches entstehen.
3. Die Sandwiches halbieren (Dreiecke oder Rechtecke) – so passen sie alle auf einmal in den Behälter. Den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter legen und die Sandwiches darauflegen.
4. Den CRISPi PowerPod am Behälter befestigen, MODE drücken, bis BAKE aufleuchtet, die Zeit auf 7 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten.
5. Wenn noch 2 Minuten auf dem Timer verbleiben, den PowerPod entfernen und die Sandwiches wenden. Den PowerPod wieder einsetzen und START drücken, um den Garvorgang fortzusetzen.
6. Weitere 2 bis 3 Minuten backen, oder bis die oberen Brotscheiben schön gebräunt sind.
7. Servieren.

Erdnussbutterkekse #1



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 125 g Erdnussbutter
- Ca. 100 g Swerve-Zuckerersatz
- 1 Ei

1. Legen Sie den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter und legen Sie sie mit Backpapier aus.
2. Verrühren Sie in einer Küchenmaschine mit Paddelaufsatz die Erdnussbutter und Swerve, bis die Masse schaumig ist. Rühren Sie das Ei unter.
3. Formen Sie portionsweise aus einem Löffel Teig eine Kugel, legen Sie diese auf das Backpapier und drücken Sie die Kekse mit der Rückseite einer Gabel flach, um das traditionelle Kreuzmuster zu erhalten. (Lassen Sie genügend Abstand zwischen den Keksen, damit sie sich beim Flachdrücken nicht berühren.)
4. Befestigen Sie den CRISPi PowerPod am Behälter, drücken Sie MODE, bis BAKE aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 12 Minuten ein und drücken Sie START, um den Backvorgang zu starten. Backen Sie die Kekse 12 bis 15 Minuten lang, bis die Ränder leicht goldbraun sind.
5. Lassen Sie die Kekse vollständig abkühlen, bevor Sie sie aus dem Behälter nehmen (die Kekse werden beim Abkühlen hart).

Apfel-Zimt-Chips



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-3

ZUTATEN:

- 2 große Äpfel, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Esslöffel Zimt
- 1 Esslöffel Zucker
- Eine Prise Salz

1. Die Apfelscheiben mit Zimt, Zucker und Salz vermengen.
2. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter legen und die Scheiben in einer einzigen Schicht darauf verteilen.
3. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und installieren Sie den CRISPi PowerPod im Adapter. Drücken Sie MODE, bis BAKE aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.
4. Wenn noch 4 Minuten auf dem Timer verbleiben, entfernen Sie den PowerPod und wenden Sie die Scheiben. Setzen Sie den PowerPod wieder ein und drücken Sie START, um den Garvorgang fortzusetzen. Garen Sie die Chips 4–6 Minuten lang, bis sie knusprig sind.
5. Warm servieren.

Mini-Schokoladen-Lava-Kuchen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 40 g dunkle Schokoladenstückchen
- 2 Esslöffel Butter
- Ca. 30 g Puderzucker
- 1 großes Ei
- ¼ Teelöffel Vanilleextrakt
- 1 Esslöffel Mehl (Type 405)

1. Schmelzen Sie die Schokoladenstückchen und die Butter in einer mikrowellengeeigneten Schüssel in der Mikrowelle.
2. Verquirlen Sie in einer Schüssel das Ei, den Puderzucker, die Vanille und das Mehl.
3. Rühren Sie die geschmolzene Schokoladenmischung unter.
4. Gießen Sie den Teig in 2 gefettete Silikon-Förmchen.
5. Den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter legen und die Förmchen daraufstellen.
6. Den CRISPi PowerPod am Behälter befestigen, MODE drücken, bis BAKE aufleuchtet, die Zeit auf 12 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten. 12–14 Minuten backen, bis die Außenseite fest, die Mitte jedoch noch weich ist.
7. Warm mit einer Kugel Eis servieren.

S'mores



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 4 Graham-Cracker-Quadrate (oder Butterkekse)
- 2 Marshmallows
- 2 kleine Schokoladenquadrate

1. Legen Sie ein Stück Schokolade auf 2 Graham-Cracker-Quadrate (oder Butterkekse).
2. Legen Sie jeweils einen Marshmallow darauf.
3. Legen Sie den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter und legen Sie die S'mores darauf.
4. Befestigen Sie den CRISPi PowerPod am Behälter, drücken Sie MODE, bis BAKE aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 4 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.
5. Backen Sie die S'mores 4 bis 6 Minuten lang oder bis die Marshmallows aufgegangen und goldbraun sind.
6. Legen Sie die restlichen Graham-Cracker-Quadrate darauf und drücken Sie sie leicht an, um ein Sandwich zu formen.
7. Warm servieren.

Bananenbrot-Häppchen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 1 reife Banane, zerdrückt
- Ca. 50 g Zucker
- Ca. 60 g Mehl (Type 405 oder 550)
- ¼ Teelöffel Backpulver
- ¼ Teelöffel Vanilleextrakt
- Eine Prise Salz
- 1 Esslöffel Butter, geschmolzen

ZUBEREITUNG:

1. In einer Schüssel die Banane zerdrücken und mit Zucker, Mehl, Backpulver, Vanille, Salz und geschmolzener Butter vermengen, bis alles gut vermischt ist.
2. Den Teig mit einem Löffel in Mini-Muffinförmchen oder Silikonformen füllen, sodass diese zu etwa drei Vierteln gefüllt sind. Den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter legen und die Muffinförmchen daraufstellen.
3. Befestigen Sie den CRISPi PowerPod am Behälter, drücken Sie MODE, bis BAKE aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten. Backen Sie die Muffins 10 Minuten lang, bis sie goldbraun sind und sich fest anfühlen. Lassen Sie sie vor dem Servieren etwas abkühlen.

Schokoladenüberzogener Ahornspeck



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 8 Scheiben Speck
- 1 Esslöffel granuliertes Erythrit
- Ca. 55 g Schokoladenstückchen
- 1 Teelöffel Kokosöl
- ½ Teelöffel Ahorn-Extrakt

ZUBEREITUNG:

1. Legen Sie den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter und legen Sie den Speck darauf. Mit Erythrit bestreuen.
2. Befestigen Sie den CRISPi PowerPod am Behälter, drücken Sie MODE, bis BAKE aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 12 Minuten ein und drücken Sie START, um mit dem Garen zu beginnen.
3. Wenn noch 6 Minuten auf dem Timer verbleiben, den PowerPod entfernen und den Speck wenden. Den PowerPod wieder einsetzen und START drücken, um den Garvorgang fortzusetzen. Bis zur gewünschten Garstufe garen, nach 9 Minuten überprüfen.
4. Wenn der Speck fertig ist, zum Abkühlen beiseite stellen. Geben Sie die Schokoladenstückchen und das Kokosöl in eine kleine mikrowellengeeignete Schüssel. Erhitzen Sie die Mischung 30 Sekunden lang in der Mikrowelle und rühren Sie sie um. Fügen Sie den Ahorn-Extrakt hinzu.
5. Legen Sie den Speck auf ein Blatt Backpapier. Träufeln Sie die Schokolade über den Speck und stellen Sie ihn zum Abkühlen und Aushärten für etwa 5 Minuten in den Kühlschrank.

Blaubeermuffins



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

20 Min



Portionen:

3

ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Zucker, Backpulver, Natron und Salz in einer Rührschüssel vermengen.
2. In einer separaten Schüssel griechischen Joghurt, geschmolzene Butter, Ei und Vanilleextrakt glatt rühren.
3. Die feuchten Zutaten nach und nach zu den trockenen Zutaten geben. Vorsichtig verrühren, bis alles gerade so vermengt ist. Nicht zu lange rühren.
4. Die Blaubeeren vorsichtig unterheben.
5. Die 6 Muffinförmchen leicht mit Kochspray einsprühen oder mit Muffinförmchen auslegen. Den Teig gleichmäßig auf die 6 Muffinförmchen verteilen.
6. Den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter legen und die Muffinförmchen daraufstellen.
7. Befestigen Sie den CRISPi PowerPod am Behälter, drücken Sie MODE, bis BAKE aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.
8. Backen Sie die Muffins 15 bis 18 Minuten lang oder bis ein Zahnstocher, den Sie in die Mitte stecken, sauber herauskommt.
9. Lassen Sie die Muffins etwas abkühlen, bevor Sie sie aus den Förmchen nehmen.
10. Servieren Sie sie warm oder bei Zimmertemperatur.

ZUTATEN:

- Ca. 120 g Mehl (Type 405)
- Ca. 100 g Zucker
- 1 Teelöffel Backpulver
- ½ Teelöffel Natron
- ¼ Teelöffel Salz
- Ca. 120 g griechischer Joghurt
- Ca. 55 g ungesalzene Butter, geschmolzen
- 1 großes Ei
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 75 g frische oder gefrorene Blaubeeren
- Kochspray oder Muffinförmchen

Schokoladenbrownies



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
12

ZUTATEN:

- Ca. 25 g ungesüßtes Kakaopulver
- Ca. 30 g Mehl (Type 405)
- ¼ Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel Backpulver
- 3 Esslöffel ungesalzene Butter, geschmolzen
- Ca. 100 g Kristallzucker
- 1 großes Ei
- 3 Esslöffel ungesüßtes Apfelmus
- Ca. 40 g Mini-Halbbitterschokoladenstückchen
- Grobes Meersalz

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel Kakaopulver, Mehl, Salz und Backpulver verquirlen.
2. In einer separaten großen Schüssel Butter, Kristallzucker, Ei und Apfelmus vermengen, dann mit einem Spatel die Kakaopulvermischung und die Schokoladenstückchen unterheben, bis alles gut vermischt ist.
3. Den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter mit Antihalt-Kochspray einsprühen, dann die Mischung in den Behälter gießen.
4. Den CRISPi PowerPod am Behälter befestigen, MODE drücken, bis BAKE aufleuchtet, die Zeit auf 15 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten. Garen, bis ein Zahnstocher, der in die Mitte gestochen wird, sauber herauskommt.
5. Etwas grobes Meersalz darüber streuen und 20 Minuten im Behälter abkühlen lassen, bevor das Gebäck geschnitten und serviert wird.

Apfel-Pfirsich-Cranberry-Crisp



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
8

ZUTATEN:

- 1 Apfel, geschält und gehackt
- 2 Pfirsiche, geschält und gehackt
- Ca. 30 g getrocknete Cranberries
- 2 Esslöffel Honig
- Ca. 70 g brauner Zucker
- Ca. 30 g Mehl (Type 405)
- Ca. 50 g Haferflocken
- 3 Esslöffel weiche Butter

ZUBEREITUNG:

1. Apfel, Pfirsiche, Cranberries und Honig in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter geben und gut vermischen.
2. Braunen Zucker, Mehl, Haferflocken und Butter in einer mittelgroßen Schüssel vermischen, bis eine krümelige Masse entsteht. Diese Mischung über die Früchte im Behälter streuen.
3. Den CRISPi PowerPod am Behälter befestigen, MODE drücken, bis BAKE aufleuchtet, die Zeit auf 10 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten.
4. 10 bis 12 Minuten backen oder bis die Früchte Blasen werfen und die Streusel goldbraun sind.
5. Warm servieren.

Glasierte Donuts mit Streuseln



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

20 Min



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. In einer kleinen Schüssel Wasser, Trockenhefe und 1 Teelöffel Kristallzucker vermischen. Die Mischung 10 Minuten ruhen lassen, damit die Hefe aktiv wird.
2. In der großen Schüssel einer Küchenmaschine mit Knethaken 3 Esslöffel Kristallzucker, Mehl, Backpulver und Salz vermischen. Die Hefemischung, Butteraufstrich und 120 ml Milch hinzufügen und rühren, bis sich der Teig von den Seiten der Schüssel löst.
3. Die Teigschüssel mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und 30 Minuten lang oder bis sich der Teig verdoppelt hat, beiseite stellen.
4. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen und mit zwei ca. 8-9 cm Ringformen die Donuts ausstechen. Die Donuts weitere 20 Minuten ruhen lassen.
5. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter legen und mit Antihaft-Kochspray einsprühen. Bei Bedarf in mehreren Durchgängen arbeiten und die Donuts auf den Gittereinsatz legen.
6. Den Adapter auf den Behälter setzen und dann den CRISPi PowerPod in den Adapter einsetzen. MODE drücken, bis BAKE aufleuchtet, die Zeit auf 8 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten. Diesen Vorgang mit den restlichen Donuts wiederholen.
7. Während die Donuts garen, bereiten Sie die Glasur in einer kleinen Schüssel zu, indem Sie den Puderzucker und 1 Esslöffel Milch glatt rühren. Nehmen Sie die Donuts aus dem Behälter und legen Sie sie zum Abkühlen für 5 Minuten auf ein Kuchengitter. Tauchen Sie sie dann in die Glasur und bestreuen Sie sie mit Streuseln. Lassen Sie sie vor dem Servieren 20 Minuten ruhen.

ZUTATEN:

- Ca. 60 ml warmes Wasser
- 1 Teelöffel Trockenhefe
- 3 Esslöffel Kristallzucker plus 1 Teelöffel
- Ca. 240 g Mehl (Type 405) plus etwas mehr zum Ausrollen
- ½ Teelöffel Backpulver
- ¼ Teelöffel Salz
- 1 Esslöffel Butter, geschmolzen
- Ca. 120 ml Vollmilch plus 1 Esslöffel für die Glasur
- Ca. 80 g Puderzucker
- Regenbogenstreusel zum Dekorieren

Apfel-Teigtaschen (Apple Turnovers)



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
30-40 Min



Portionen:
8

ZUTATEN:

- 1 Granny-Smith-Apfel, geschält, geviertelt und in dünne Scheiben geschnitten
- ½ Teelöffel Kürbiskuchengewürz
- Saft einer ½ Zitrone
- 1 Esslöffel Kristallzucker
- Eine Prise Salz
- 6 Blätter Filoteig

1. In einer mittelgroßen Schüssel den Apfel, das Kürbiskuchengewürz, den Zitronensaft, den Kristallzucker und das Salz vermengen.
2. Die Filoteigblätter in 4 gleich große Stücke schneiden und jeweils einen Esslöffel Apfelfüllung in die Mitte jedes Stücks geben, dann beide Seiten einschlagen und von vorne nach hinten aufrollen.
3. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter legen und mit Antihalt-Kochspray einsprühen. Die Teigtaschen auf den Gittereinsatz legen.
4. Den Adapter auf den Behälter setzen und den CRISPi PowerPod in den Adapter einsetzen. MODE drücken, bis AIR FRY aufleuchtet, die Zeit auf 10 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten. Goldbraun backen.
5. Die Teigtaschen aus dem Behälter nehmen und vor dem Servieren 10 Minuten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Beeren-Crumble



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 280 g gemischte Beeren, aufgetaut, falls gefroren
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 Esslöffel Maisstärke
- 1 Esslöffel frischer Zitronensaft
- Ca. 30 g Mehl (Type 405)
- Ca. 25 g Haferflocken
- 1 Esslöffel Zucker
- 2 Esslöffel kalte ungesalzene Butter, in kleine Würfel geschnitten
- Schlagsahne oder Eiscreme (optional)

1. In einer kleinen Schüssel die Beeren, den Zucker, die Maisstärke und den Zitronensaft vorsichtig vermengen, bis alles gut vermischt ist.
2. Mehl, Haferflocken und Zucker in einer kleinen Schüssel vermengen. Mit zwei Messern oder den Fingern die Butter in die Mehlmischung schneiden, bis die Mischung die Konsistenz von Semmelbröseln hat.
3. Die Streusel über die Beeren streuen.
4. Den CRISPi PowerPod am Behälter befestigen, MODE drücken, bis BAKE aufleuchtet, die Zeit auf 20 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten.
5. 5 Minuten abkühlen lassen.
6. Nach Belieben mit Schlagsahne oder Eiscreme servieren.

Erdnussbutterkekse #2



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 240 g cremige Erdnussbutter
- Ca. 100 g Kristallzucker
- Ca. 80 g brauner Zucker
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- ½ Teelöffel Backpulver
- Eine Prise Salz

ZUBEREITUNG:

1. In einer Rührschüssel Erdnussbutter, Kristallzucker, braunen Zucker, Ei, Vanilleextrakt, Backpulver und Salz vermengen. Glatt rühren.
2. Den kleinen Crisper-Gittereinsatz in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter legen und mit Backpapier auslegen.
3. Ca. 2,5 cm Kugeln aus dem Keksteig auf das Backpapier geben. Jeden Keks mit einer Gabel leicht flach drücken, sodass ein Kreuzmuster entsteht.
4. Den CRISPi PowerPod am Behälter befestigen, MODE drücken, bis BAKE aufleuchtet, die Zeit auf 7 Minuten einstellen und START drücken, um den Backvorgang zu starten. 7 bis 8 Minuten backen.
5. Lassen Sie die Kekse 5 Minuten auf dem Backpapier abkühlen, bevor Sie sie zum vollständigen Abkühlen herausnehmen.

Gefüllte Bratäpfel



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 4 mittelgroße Äpfel, gewaschen und trocken getupft
- 2 Esslöffel frisch gepresster Zitronensaft
- Ca. 40 g Rosinen
- 3 Esslöffel gehackte Walnüsse
- 3 Esslöffel getrocknete Cranberries
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- Ca. 80 ml Apfelwein

ZUBEREITUNG:

1. Schneiden Sie einen Streifen Schale von der Oberseite jedes Apfels ab und entfernen Sie das Kerngehäuse, wobei Sie darauf achten müssen, nicht durch den Boden des Apfels zu schneiden. Beträufeln Sie die Schnittflächen der Äpfel mit Zitronensaft und legen Sie sie in den großen Behälter.
2. Vermischen Sie in einer kleinen Schüssel die Rosinen, Walnüsse, Cranberries und den braunen Zucker. Füllen Sie ein Viertel dieser Mischung in jeden Apfel.
3. Gießen Sie den Apfelwein um die Äpfel im Behälter herum.
4. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und setzen Sie dann den CRISPi PowerPod in den Adapter ein. Drücken Sie MODE, bis BAKE aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 12 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.
5. Backen Sie die Äpfel 12 bis 17 Minuten lang oder bis sie weich sind, wenn Sie sie mit einer Gabel einstechen.
6. Servieren.

Schokoladen-Kirsch-Handpies



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

15 Min



Portionen:

6

ZUBEREITUNG:

1. In einer kleinen Schüssel die Schokoladenstückchen, die Fudge-Sauce und die getrockneten Kirschen vermischen.
2. Den Blätterteig auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Mit einem scharfen Messer in 6 Quadrate schneiden.
3. Die Schokoladenstückchen-Mischung auf die Mitte jedes Blätterteigquadrats verteilen. Die Quadrate zur Hälfte falten, um Dreiecke zu formen.
4. Die Ränder mit einer Gabel fest andrücken, um sie zu verschließen.
5. Die Dreiecke von allen Seiten sparsam mit dem geschlagenen Eiweiß bestreichen. Die Oberseite mit Zucker und Zimt bestreuen.
6. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter legen und die Dreiecke darauflegen.
7. Setzen Sie den Adapter auf den Behälter und installieren Sie den CRISPI PowerPod im Adapter. Drücken Sie MODE, bis BAKE aufleuchtet, stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein und drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten. Backen Sie die Dreiecke, bis sie goldbraun sind.
8. Die Füllung ist heiß, lassen Sie sie daher vor dem Servieren mindestens 20 Minuten abkühlen.

ZUTATEN:

- 3 Esslöffel Milch- oder Zartbitterschokoladenstückchen
- 2 Esslöffel dicke, heiße Fudge-Sauce
- 2 Esslöffel gehackte getrocknete Kirschen
- 1 Blatt Blätterteig (ca. 25x 40 cm), aufgetaut
- 1 Eiweiß, geschlagen
- 2 Esslöffel Zucker
- ½ Teelöffel Zimt

Schokoladenkekse



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

10 Min



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen. Beiseitestellen.
2. In einer anderen Schüssel Butter, braunen Zucker und Kristallzucker cremig rühren. Ei und Vanilleextrakt hinzufügen. Gut vermischen.
3. Die trockenen Zutaten langsam zu den feuchten Zutaten geben und vermischen, bis alles gut vermischt ist. Schokoladenstückchen unterrühren.
4. Den großen Crisper-Gittereinsatz in den großen CleanCrisp-Glasbehälter legen und mit Backpapier auslegen. Kleine Teigkugeln auf das Backpapier geben.
5. Den Adapter auf den Behälter setzen und den CRISPi PowerPod in den Adapter einsetzen. MODE drücken, bis BAKE aufleuchtet, die Zeit auf 8 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten. 8 bis 10 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Leicht abkühlen lassen und servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 120 g Mehl (Type 405)
- ½ Teelöffel Backpulver
- ¼ Teelöffel Salz
- Ca. 110 g ungesalzene Butter, weich
- Ca. 100 g brauner Zucker
- Ca. 50 g Kristallzucker
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 120 g Schokoladenstückchen

Pekannussriegel



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
3

ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Zucker und geschmolzene Butter in einer Schüssel vermengen, bis eine krümelige Masse entsteht. Die Mischung in den kleinen CleanCrisp-Glasbehälter drücken, um den Boden zu formen.
2. Den CRISPi PowerPod am Behälter befestigen, MODE drücken, bis BAKE aufleuchtet, die Zeit auf 8 Minuten einstellen und START drücken, um den Garvorgang zu starten. Backen, bis der Boden leicht goldbraun ist.
3. In einer weiteren Schüssel den braunen Zucker, Honig, Eier, Vanille, geschmolzene Butter und Salz verquirlen. Die gehackten Pekannüsse unterrühren.
4. Die Füllung über den gebackenen Boden gießen.
5. Weitere 12 bis 15 Minuten backen, bis die Füllung fest ist.
6. Vor dem Schneiden und Servieren vollständig abkühlen lassen.

ZUTATEN:

Für den Teig:

- Ca. 120 g Mehl (Type 405)
- Ca. 50 g Kristallzucker
- Ca. 110 g ungesalzene Butter, geschmolzen

Für die Füllung:

- Ca. 100 g gehackte Pekannüsse
- Ca. 120 g brauner Zucker
- 2 Esslöffel Honig oder Ahornsirup
- 2 Eier
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 2 Esslöffel ungesalzene Butter, geschmolzen
- Eine Prise Salz

BONUS: SAUCEN & MEHR



Erdnuss-Sauce



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- Ca. 65 g Erdnussbutter
- Saft von 1 Limette
- 1 Esslöffel Honig
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 1 Esslöffel natriumreduzierte Sojasauce
- 1 Esslöffel geschälter frischer Ingwer, gerieben
- Eine Prise rote Paprikaflocken

1. Alle Zutaten in eine mittelgroße Schüssel geben und mit einem Schneebesen gut verrühren.

Zitroniges Dill und Joghurt-Dressing



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Mayonnaise
- 1 Teelöffel frisch gepresster Zitronensaft
- 1 Teelöffel frischer Dill, gehackt
- Ca. 140 g normaler griechischer Joghurt
- ¼ Teelöffel Knoblauchpulver
- ¼ Teelöffel Salz

1. Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren. Umrühren, um sie gut zu vermischen.

Avocado-Koriander-Dressing



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- 1 große Avocado, geschält und entkernt
- Ca. 140 g normaler griechischer Joghurt
- Ca. 10 g frischer Koriander
- 1 Esslöffel Wasser
- 2 Teelöffel frisch gepresster Limettensaft
- ¼ Teelöffel Knoblauchpulver
- Eine Prise Salz

1. Avocado, Joghurt, Koriander, Wasser, Limettensaft, Knoblauchpulver und Salz in einem Mixer verarbeiten, bis die Masse cremig und emulgiert ist.
2. Mindestens 30 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen, damit sich die Aromen verbinden können.

Frischer Gurkendip



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- 1 mittelgroße Gurke, geschält und geraspelt
- ¼ Teelöffel Salz
- 1 Becher griechischer Joghurt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Esslöffel frisch gepresster Zitronensaft
- 1 Esslöffel kaltgepresstes Olivenöl
- ¼ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Die Gurke in einen Sieb geben und mit Salz bestreuen. Beiseite stellen.
2. Die restlichen Zutaten in einer Schüssel vermischen.
3. Gut umrühren.
4. Die Gurke in ein Mulltuch wickeln und die Flüssigkeit so gut wie möglich ausdrücken.
5. Die Gurke in die Schüssel mit der Mischung geben und gut umrühren.
6. Die Schüssel in Plastikfolie einwickeln und für 2 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Ranch-Dressing



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- Ca. 225 g fettfreier griechischer Joghurt
- Ca. 55 g fettarme Buttermilch
- 1 Esslöffel Knoblauchpulver
- 1 Esslöffel getrockneter Dill
- 1 Esslöffel getrockneter Schnittlauch
- 1 Esslöffel Zwiebelpulver
- 1 Esslöffel getrocknete Petersilie
- Eine Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. In einer flachen, mittelgroßen Schüssel den griechischen Joghurt und die Buttermilch vermischen.
2. Knoblauchpulver, Dill, Schnittlauch, Zwiebelpulver, Petersilie und Pfeffer unterrühren und gut vermischen.
3. Mit tierischem Eiweiß oder Gemüse Ihrer Wahl servieren oder in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Notizen:

Zitronen-Tahini-Dressing mit Honig



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- Ca. 120 ml Wasser
- Ca. 170 g ungesalzenes Tahini
- Ca. 80 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 3 Esslöffel Honig
- ½ Teelöffel Salz

1. Wasser, Tahini, Zitronensaft, Honig und Salz in einer mittelgroßen Schüssel vermischen und kräftig rühren, bis alles gut vermischt ist.
2. Das übrig gebliebene Dressing in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank bis zu 2 Wochen aufbewahren und vor Gebrauch schütteln.

Pfirsich-Salsa



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 frische Pfirsiche - geschält, entkernt und gewürfelt
- Ca. 20 g Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Esslöffel gehackter frischer Koriander
- 1 Limette, entsaften
- 1 Teelöffel weißer Zucker

1. Pfirsiche, Zwiebel und Koriander in einer großen Schüssel mischen; mit Limettensaft beträufeln.
2. Salsa mit Zucker bestreuen; durchschwenken, um sie zu überziehen.
3. Vor dem Servieren 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Notizen:



Abschließende Worte

Die Ninja CRISPi Luftfritteuse ist mehr als nur ein weiteres kleines Gerät – sie ist eine intelligentere, gesündere und angenehmere Art, zu Hause zu kochen.

Egal, ob Sie ein erfahrener Feinschmecker oder ein Anfänger auf der Suche nach Einfachheit sind, die CRISPi liefert praktische Lösungen mit köstlichen Ergebnissen.

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)