



**Copyright © 2025 Sina Bauer
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.....	09
LEISTUNG DER DUAL-ZONE.....	10
FUNKTIONSWEISE.....	11
KOCHPROGRAMME.....	12
BEDIENUNGSTASTEN.....	13
TIPPS & TRICKS.....	15
REINIGUNG & WARTUNG.....	16



KAPITEL 1 - FRÜHSTÜCK

MINI-PIZZA-MUFFINS.....	18
SCHINKEN-EI-MUFFINS.....	18
BOHNEN UND KÄSETOAST.....	19
SCONES MIT ERDBEERMARMELADE.....	20
ENGLISCHES FRÜHSTÜCK.....	21
CHEDDAR-GEMÜSE-FRITTATA.....	22
RÜHREI AUF TOAST.....	23
CHURROS MIT SCHOKOLADENSOSSE.....	24
AVOCADO-TOAST MIT SPIEGELEI.....	25
MAIS-CHILI-BEIGNETS.....	26
HAFERPFANNKUCHEN MIT AHORNSIRUP.....	27
HASH BROWN PATTIES MIT SPECK.....	28
HASH BROWN QUICHE-MUFFINS.....	28

GEFRORENE 5-MINUTEN-WAFFELN.....	29
WÜRSTCHEN-SANDWICHES MIT KÄSE.....	29
WURST-PESTO-RÖLLCHEN.....	30
FRÜHSTÜCKS-CAPRESE-SANDWICHES.....	30
PORRIDGE MIT GEBRATENEN BIRNEN.....	31
OMELETT-ROLL-UPS.....	31
KLASSISCHE PFANNKUCHEN-MUFFINS.....	32
PIKANTE ZUCCHINI-MUFFINS.....	32
HAFERAUFLAUF MIT GETROCKNETEN KIRSCHEN.....	33



KAPITEL 2 - RIND, SCHWEIN & LAMM

RINDERBRATEN MIT KARTOFFELN.....	35
WÜRSTCHEN UND KARTOFFELPÜREE.....	36
SCHWEINEBAUCH MIT KARTOFFELN.....	36
RINDFLEISCH-KOFTA MIT GEBRATENEM GEMÜSE....	37
RINDERSTEAK MIT CHAMPIGNONS.....	38
PULLED-PORK-SANDWICH.....	38
SCHWEINEKOTELETTS MIT ÄPFELN.....	39
LAMMHAXEN MIT WURZELGEMÜSE.....	39
LAMMKOTELETTS MIT RATATOUILLE.....	40
MAROKKANISCHE LAMM-TAGINE.....	41
SCHWEINEBRATEN UND SÜSSKARTOFFELN.....	42
GEBRATENE LAMMKOTELETTS MIT MINZSOSSE.....	43
SCHWEINEFILET MIT GEBRATENEM GEMÜSE.....	44
LAMMSPIESSE MIT GEGRILLTER AUBERGINE.....	45
WURST-RÖLLCHEN.....	46
CORNEO BEEF HASH.....	46
GEMISCHTE GRILLPLATTE.....	47

KAPITEL 3 - GEFLÜGEL/HÄHNCHEN

BRATHÄHNCHEN MIT GEMÜSE.....	49
CORDON BLEU VOM HÄHNCHEN.....	50
FEINES HÄHNCHEN MIT BAGUETTE.....	51
HÄHNCHEN-FAJITAS MIT BRATKARTOFFELN.....	52
HÄHNCHEN UND POMMES.....	53
PUTENBRATEN-SANDWICH.....	54
HÄHNCHEN-CAESAR-SALAT.....	55
BUFFALO-HÄHNCHENFLÜGEL.....	55
PUTEN-BURGER MIT SÜSSKARTOFFELPOMMES.....	56
FEINE HÄHNCHENKEULEN.....	57
CHICKEN TIKKA MASALA MIT REIS.....	58
GEGRILLTE HÄHNCHENBRÜSTE.....	59
HÄHNCHEN MIT SPEZIAL-SAUCE.....	60
CHICKEN BURGER.....	61
CHICKEN WINGS MIT HONIG-SENF.....	61
KLASSISCHE HÄHNCHENSPIESSE.....	62
JOGHURT-HÄHNCHEN-SANDWICH.....	62
NUDELAUFLAUF MIT PUTENHACKFLEISCH.....	63
PUTENFLEISCH-FETA-ZUCCHINI-PATTIES.....	64
SENF-PAPRIKA-HÄHNCHEN-HAPPEN.....	64



KAPITEL 4 - FISCH & MEERESFRÜCHTE

LACHS MIT SPINAT.....	66
SCHOLLENRÖLLCHEN MIT SPARGEL.....	66
KLASSISCHE FISH & CHIPS.....	67
WOLFSBARSCH MIT RATATOUILLE.....	67

GERÄUCHERTER SCHELLFISCH.....	68
MOULES MARINIÈRES MIT BAGUETTE.....	68
GEBRATENE CALAMARI MIT AIOLI-SOSSE.....	69
KRABBEKÜCHLEIN MIT SÜSSER CHILI-SAUCE.....	70
FISCHEINTOPF MIT KNOBLAUCHBROT.....	71
GEGRILLTE HUMMERSCHWÄNZE MIT KNOBLAUCHBUTTER.....	72
GEBRATENER LACHS UND SPARGEL MIT PARMESAN.....	73
AUSTERN MIT SPECK.....	74
LACHS- UND GARNELENSPIESSE.....	74
ZITRONEN-MUSCHELN MIT SPARGEL.....	75
LACHS TERIYAKI.....	75
SCAMPI-NUGGETS.....	76
THUNFISCHSTEAKS MIT BOHNEN.....	76



KAPITEL 5 - VEGETARISCH

KNUSPRIGE BRATKARTOFFELN.....	78
SÜSSKARTOFFEL-CHIPS.....	78
HONIG-THYMIAN-MÖHREN.....	79
ROTE BETE MIT FETA UND WALNÜSSEN.....	79
KARTOFFELN MIT KNOBLAUCH UND THYMIAN.....	80
BUTTERNUSSKÜRBIS MIT ROGGENBROT.....	81
MAISKOLBEN MIT KRÄUTERBUTTER.....	81
GEFÜLLTE PORTOBELLO-PILZE.....	82
MIT MOZZARELLA GEFÜLLTE AUBERGINEN.....	82
BLUMENKOHL-KÄSE-GRATIN.....	83
GEMÜSERATATOUILLE.....	83

ERBSEN MIT MINZE.....	84
GEGRILLTES GEMÜSE.....	84
HASSELBACK-KARTOFFELN.....	85
KARTOFFELKROKETTEN.....	85
POLENTA-AUFLAUF.....	86

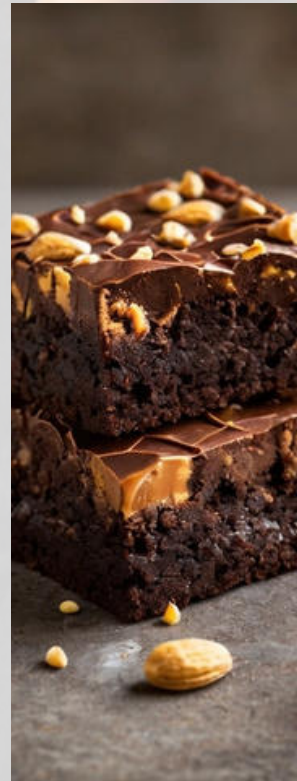


KAPITEL 5 - SNACKS & ZWISCHENDURCH

ARANCINI MIT SCHINKEN UND GRUYÈRE.....	88
YORKSHIRE-PUDDINGS MIT ROASTBEEF.....	89
SCOTCH EGGS.....	90
FISCHFRIKADELLEN.....	91
WÜRSTCHEN IM SCHLAFROCK.....	92
GEBRATENE PASTINAKEN.....	92
MINI-SPECK-KÄSE-QUICHES.....	93
BRUSCHETTA MIT TOMATEN UND BASILIKUM.....	93
HAGGISBÄLLCHEN MIT PAPRIKA.....	94
KLASSISCHE POMMES FRITES.....	94
SALZ-ESSIG-POMMES.....	95
KÄSESTANGEN.....	95
GEMISCHTE WURZELGEMÜSECHIPS.....	96
MOZZARELLA-SPIESSE.....	96
ZWIEBEL-BHAJIS.....	97

KAPITEL 6 - DESSERTS

BANANEN-TOFFEE-MUFFINS.....	99
BIRNEN UND SHORTBREAD-KEKSE.....	100
APFEL-CHIPS.....	101
BIRNEN-MANDEL-TARTES.....	102
ZITRONENKUCHEN.....	103
BROTPUDDING.....	104
SCHOKO-HIMBEER-MUFFINS.....	104
KLASSISCHE SCONES.....	105
SHORTBREAD COOKIES.....	106
SCHOKO-ERDNUSSBUTTER-BROWNIES.....	107
MINI-KIRSCH-CLAFOUTIS.....	108
TOFFEE-PUDDING.....	109



BONUS: SAUCEN & MEHR

VANILLESOSSE.....	111
ERDBEERSOSSE.....	111
HIMBEERSOSSE.....	112
SCHOKOLADENSAUCE.....	112
KARAMELLSAUCE.....	113
KÄSESOSSE.....	113
BROMBEERSAUCE.....	114
MANDELBUTTER-FRUCHTDIP.....	114
ERDNUSS-SAUCE.....	115
ZITRONIGES DILL UND JOGHURT-DRESSING.....	115
ZITRONEN-TAHINI-DRESSING MIT HONIG.....	115

ABSCHLUSS

ABSCHLIESSENDE WORTE.....	116
KLEINE ERINNERUNG.....	117



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 Foodi Max Dual Zone Heißluftfritteuse Rezeptbuch** haben zugutekommen lassen.



Die Ninja Foodi Dual Zone Heißluftfritteuse ist viel mehr als nur eine Luftfritteuse, denn sie ist ein Sechs-in-Eins-Gerät, mit dem Sie zusätzlich zum Frittieren auch knusprig braten, aufwärmen, dehydrieren und backen können. Ein weiterer Pluspunkt dieses Geräts ist, dass Sie mit den beiden Kochfunktionen auch komplexere Gerichte zubereiten können.

Das Gerät kann so programmiert werden, dass ein Gericht in beiden Fächern gegart wird und bei Bedarf gleichzeitig serviert werden kann. Wenn Sie das Abendessen aufschieben müssen, halten Sie einfach alles im Gerät warm, bis Sie es brauchen.

Also, ohne weitere Umschweife, lassen Sie uns eintauchen!

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

Leistung der Dual-Zone



Die Ninja Foodi Dual Zone Heißluftfritteuse mag auf den ersten Blick etwas abschreckend wirken, aber wenn man sich fünf Minuten Zeit nimmt, um das Handbuch durchzugehen, ist man schnell auf dem Laufenden. Die Leistung erweist sich schnell als besonders beeindruckend, da alle programmierbaren Modi in ihren jeweiligen Kategorien hervorragend sind. Ein kleiner Wermutstropfen ist, dass man keine größeren Gegenstände, wie z. B. ein ganzes Hähnchen zum Braten, hineinlegen kann. Einzelne Hähnchenteile, wie Keulen und Schenkel, eignen sich auch sehr gut.

Sie können zwar jedes der einzelnen antihaftbeschichteten Fächer für sich allein verwenden, aber der eigentliche praktische Vorteil der Ninja Foodi Dual Zone ist die Dualzonen-Technologie und der Sync-Modus.

Die Ninja Foodi Dual Zone funktioniert entweder mit den voreingestellten Reglern, oder Sie können diese manuell einstellen. Letzteres ist der richtige Weg, wenn Sie es genau richtig machen wollen, obwohl die Voreinstellungen auch gut funktionieren. Das Wichtigste dabei ist, das Gargut im Auge zu behalten.

Wenn Sie mit dem Garen fertig sind, verfügt jedes der beiden Fächer über eine antihaftbeschichtete Frittierplatte, die beide spülmaschinenfest sind. Der Rest des Geräts kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

FUNKTIONSWEISE

Die Ninja Dual Zone zeichnet sich durch ihre Vielseitigkeit und Effizienz aus, denn sie verfügt über zwei unabhängige Körbe, die das gleichzeitige Garen von zwei Gerichten ermöglichen, wobei für jede Zone separate Zeiten und Temperaturen gelten. Diese Funktion führt eine neue Dimension der Flexibilität in der Küche ein und ermöglicht die Zubereitung einer unendlichen Vielfalt von Gerichten mit bemerkenswerter Leichtigkeit.

Neben der Dual-Zone-Technologie ist die Fritteuse mit verschiedenen voreingestellten Garprogrammen ausgestattet, die die Zubereitung von Speisen weiter vereinfachen. Dazu gehören Frittieren, Backen, Aufwärmen und sogar Dehydrieren, was sie zu einem äußerst vielseitigen Gerät macht, das mehrere Küchengeräte ersetzen kann.

Eine weitere Stärke des Ninja Dual Zone ist seine Energieeffizienz. Im Vergleich zu herkömmlichen Kochmethoden verkürzt er die Kochzeiten erheblich und trägt so zu beträchtlichen Energieeinsparungen bei. Die einfache Reinigung ist ein weiterer Aspekt, der von den Nutzern sehr geschätzt wird. Die herausnehmbaren, antihaftbeschichteten Körbe lassen sich sowohl mit der Hand als auch in der Spülmaschine reinigen, was die Pflege nach dem Kochen schnell und einfach macht.

Darüber hinaus bietet die Ninja Dual Zone nicht nur gesündere und weniger fetthaltige Zubereitungsmöglichkeiten, sondern er wirkt auch als Katalysator für kulinarische Kreativität. Die Benutzer werden ermutigt, mit neuen und innovativen Rezepten zu experimentieren und Kochmethoden auszuprobieren, die zuvor vielleicht abschreckend oder unzugänglich erschienen.





Koch- programme

Die Ninja Dual Zone Air Fryer bietet sechs innovative Kochprogramme, die jede Mahlzeit zu einem einzigartigen Erlebnis machen.

MAX CRISP: Die perfekte Lösung, wenn Sie sich nach gefrorenen Häppchen wie Pommes frites oder Chicken Nuggets sehnen, denn nur bei hohen Temperaturen werden diese extrem knusprig. Mit einer Standardtemperatur von 240°C garantiert Max Crisp goldene und zufriedenstellende Ergebnisse in Rekordzeit.

AIR FRY: Die Kernfunktion der Fritteuse, ideal für das Erreichen der unwiderstehlichen Knusprigkeit, die für frittierte Lebensmittel typisch ist, aber mit minimalem Ölverbrauch. Egal, ob Sie Pommes frites, Hähnchenflügel oder verschiedene Snacks zubereiten möchten, mit Air Fry können Sie Ihre Lieblingsgerichte auf gesündere Weise genießen. Die voreingestellte Temperatur beträgt 190°C.

ROAST: Für Liebhaber von gebratenen Gerichten, von Fleisch bis Gemüse, verwandelt diese Funktion den Ninja Dual Zone in einen echten Backofen, in dem jede Zutat perfekt gebraten werden kann. Die Temperatur von 190°C sorgt für gleichmäßiges Garen und gleichbleibend saftige Ergebnisse.

REHEAT: Vergessen Sie die Mikrowelle, in der alles gummiartig wird! Mit der Aufwärmfunktion können Sie Ihre Lieblingsgerichte aufwärmen und sie dank einer kontrollierten Temperatur von 170 °C wieder knusprig und schmackhaft machen, als wären sie frisch zubereitet. Sie ist die ideale Wahl, um den Genuss einer Mahlzeit kompromisslos wiederzuerleben.

DEHYDRATE: In diesem Modus können Sie Obst, Gemüse und Fleisch bei einer voreingestellten Temperatur von 60°C dehydrieren.

BAKE: Für die Liebhaber von Süßspeisen und Desserts verwandelt der Modus Backen die Fritteuse in einen effizienten Backofen. Wenn Sie die Temperatur auf 160°C einstellen, können Sie süße Meisterwerke backen, von Schokoladenkuchen bis zu fluffigen, duftenden Muffins.

Bedienungs- tasten



Werfen wir einen Blick auf die Tasten, welche die Ninja Dual Zone zum Leben erwecken. Jede einzelne wurde entwickelt, um das kulinarische Erlebnis nicht nur intuitiver, sondern auch außergewöhnlich vielseitig zu gestalten.

SYNC: Mit einer einfachen Berührung gleicht SYNC die Garzeiten der beiden Zonen an und sorgt dafür, dass alle Komponenten der Mahlzeit gleichzeitig perfekt werden, trotz anfänglicher Unterschiede in den Zeiten oder Gareinstellungen.

MATCH: Die Option MATCH ist die perfekte Lösung für alle, die mit einer einfachen Geste die Einstellungen von einer Zone auf die andere übertragen möchten. Egal, ob Sie die Portion eines Gerichts verdoppeln oder denselben Kochmodus für verschiedene Speisen verwenden möchten, MATCH sorgt für einen reibungslosen und nahtlosen Ablauf und gewährleistet ein gleichmäßiges Kochen und einwandfreie Ergebnisse.

START/STOP: Das Multifunktionsrad ist nicht nur ein Bedienelement, sondern das Herzstück der Interaktion mit der Fritteuse. Er lässt sich leicht drehen, um den gewünschten Modus auszuwählen, und dient gleichzeitig als praktische START/STOP-Taste, die einfach gedrückt werden kann. Mit diesem System lässt sich der Kochzyklus überraschend einfach starten oder unterbrechen, so dass der Benutzer die volle Kontrolle über den Kochvorgang hat.

STANDBY-MODUS: Dieser aus Sicherheits- und Energiespargründen entwickelte Modus aktiviert sich nach 10 Minuten Inaktivität und schaltet das Gerät auf Pause. Dies ist eine Erinnerung daran, dass die Ninja Dual Zone nicht nur auf Ihre Gerichte, sondern auch auf Ihre häusliche Umgebung achtet.

HOLD MODE: Hold wird angezeigt, wenn sich der Ninja im SYNC-Modus befindet, so dass eine Zone die Speisen warmhalten kann, während die andere den Garvorgang beendet. Dadurch wird sichergestellt, dass jedes Element Ihrer Mahlzeit zum richtigen Zeitpunkt fertig und perfekt ist, wodurch Wartezeiten vermieden und die Servierzeiten synchronisiert werden.

Tasten ZONE 1 und ZONE 2: Diese Tasten steuern die Leistung der linken bzw. rechten Zone der Schublade und bieten gezielte Kochleistung und Flexibilität.

TEMP-Pfeile: Mit diesen Pfeilen auf der linken Seite des Displays können Sie die Gartemperatur entweder vor oder während des Garvorgangs einstellen und so die Temperatur genau kontrollieren.

TIME-Pfeile: Mit diesen Pfeilen auf der rechten Seite des Displays können Sie die Garzeit jederzeit vor oder während des Garvorgangs ändern, um eine optimale Garzeit zu gewährleisten.

POWER-Taste: Diese wichtige Funktion schaltet das Gerät nicht nur ein und aus, sondern unterbricht auch alle Garvorgänge und sorgt so für eine zentrale Kontrolle und Sicherheit.



Tipps & Tricks

Damit Sie das Beste aus Ihrer Ninja Dual Zone Heißluftfritteuse herausholen können, sollten Sie diese praktischen Tipps befolgen, um die Qualität und Konsistenz Ihrer Gerichte zu verbessern. Hier sind einige Richtlinien, die jede Mahlzeit in ein kulinarisches Meisterwerk verwandeln:

1. Verteilung der Zutaten: Um sicherzustellen, dass die Speisen gleichmäßig garen, ist es wichtig, sie in einer einzigen Schicht zu verteilen und Überlappungen zu vermeiden. Bei Zutaten, die dazu neigen, aneinander zu kleben, sollten Sie den Korb nach der Hälfte der Garzeit kräftig schütteln, um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen.

2. Anpassungen während des Garvorgangs: Mit der Fritteuse können Sie die Temperatur und die Garzeiten auch nach dem Start des Zyklus anpassen. Wählen Sie die gewünschte Zone aus und nehmen Sie die Einstellungen mit Hilfe der Pfeile vor, um die nötige Flexibilität für einwandfreie Ergebnisse zu gewährleisten.

3. Umstellung von Rezepten: Bei der Umstellung von Rezepten aus konventionellen Backöfen sollten Sie die Temperatur um etwa 10°C senken, um den Besonderheiten des Frittierens Rechnung zu tragen. Außerdem ist es ratsam, die Speisen regelmäßig zu kontrollieren, um ein Übergaren zu vermeiden.

4. Verwendung von Frittierplatten: Dieses Zubehör hebt die Zutaten an, so dass die Luft rundherum zirkulieren kann, was der Schlüssel zum Erreichen der gewünschten, gleichmäßigen Knusprigkeit auf jeder Seite ist.

5. Schnellstart: Sobald Sie die gewünschte Betriebsart gewählt haben, können Sie sofort mit dem Gerät arbeiten, indem Sie den Drehknopf drücken. Das Gerät arbeitet mit den voreingestellten Temperatur- und Zeiteinstellungen und vereinfacht so den Garvorgang.

Reinigung & Wartung

Um sicherzustellen, dass Ihre Ninja Dual Zone Heißluftfritteuse auch weiterhin optimal funktioniert, sind regelmäßige Reinigung und Wartung unerlässlich. Befolgen Sie diese Schritte, um Ihre Fritteuse nach jedem Gebrauch in einem tadellosen Zustand zu halten:

1. Zuerst: Vergewissern Sie sich, dass die Fritteuse vom Stromnetz getrennt ist und vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

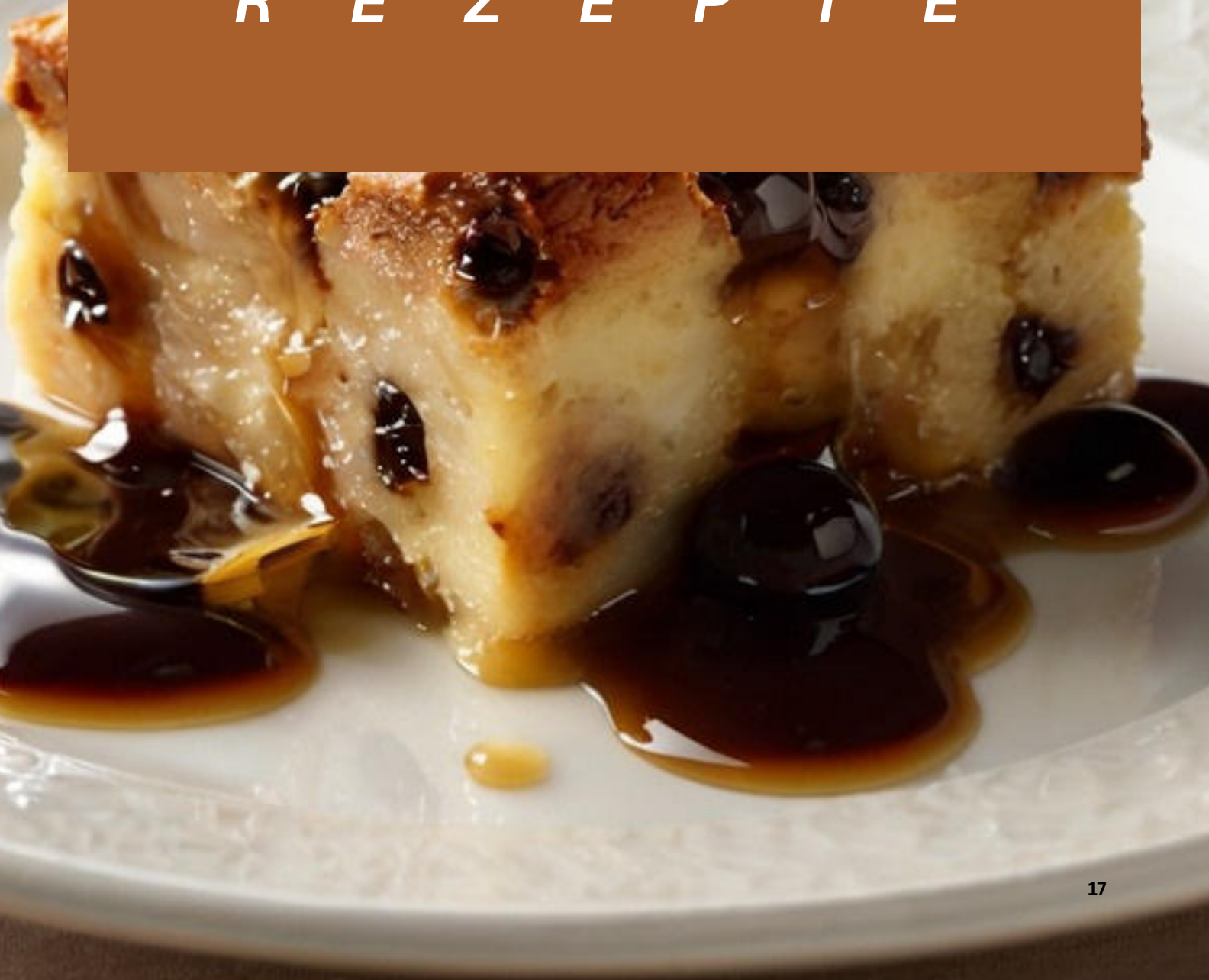
2. Reinigung des Hauptgeräts: Für die Reinigung der Außenseite des Hauptgeräts und des Bedienfelds wird ein weiches, leicht feuchtes Tuch empfohlen. Auf diese Weise lassen sich Flecken und Rückstände entfernen, ohne die elektrischen Komponenten zu beschädigen. Wichtig: Tauchen Sie das Hauptgerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und verwenden Sie zur Reinigung nicht die Spülmaschine.

3. Pflege der Körbe und Crisper-Platten: Sowohl die Körbe als auch die Frittierplatten können in der Spülmaschine gereinigt werden, oder, für eine gründlichere Pflege, von Hand. Verwenden Sie für eine effektive Handwäsche warmes Seifenwasser und lassen Sie die Teile gegebenenfalls einweichen, insbesondere wenn Lebensmittelreste daran haften. Nach dem Waschen können Sie sie an der Luft trocknen lassen oder ein Handtuch zum Trocknen verwenden.

Tipp! Um die Körbe optimal zu pflegen und ihre Lebensdauer zu verlängern, wird eine manuelle Reinigung empfohlen. Wenn Sie diese Richtlinien befolgen, bleibt Ihre Ninja Dual Zone nicht nur in einwandfreiem Zustand, sondern Sie können auch sicherstellen, dass Ihre Gerichte jedes Mal perfekt gelingen. Denken Sie daran, dass regelmäßige Pflege und Wartung der Schlüssel für die Langlebigkeit und optimale Leistung Ihres Geräts sind.

FRÜHSTÜCK'S

R E Z E P T E



Mini-Pizza-Muffins



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 350 g Blätterteig
- 100 ml Tomatensauce
- 200 g Bauchspeck, gewürfelt
- 200 g Mozzarella-Käse, zerkrümelt
- 150 g Champignons, gehackt

1. Heizen Sie zunächst Ihre Ninja Dual Zone Fritteuse 5 Minuten lang auf 180°C vor. Bestreichen Sie 8 Muffinförmchen mit Kochspray.
2. Tauen Sie den Blätterteig nach Packungsanweisung vollständig auf. Stapeln Sie den Blätterteig auf einer ebenen Fläche, schneiden Sie ihn in 8 Quadrate und drücken Sie diese in die Muffinförmchen.
3. Tomatensauce, Pancetta (Bauchspeck), Mozzarella und Pilze gleichmäßig auf die vorbereiteten Muffinförmchen verteilen.
4. Legen Sie die Muffinförmchen in Zone 1 und 2.
5. Wählen Sie Zone 1 und wählen Sie BAKE (BACKEN) bei 180°C für 13 Minuten oder bis sie goldbraun sind.
6. Wählen Sie MATCH und dann die Taste START/STOP.
7. Warm servieren und genießen.

Schinken-Ei-Muffins



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 250 g Mehl (Type 405)
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1/2 Teelöffel Zucker
- 1 Teelöffel Instant-Hefe
- 150 ml lauwarmes Wasser
- Maismehl oder Grieß, zum Bestreuen
- 4 Scheiben Schinken, gewürfelt
- 2 Eier
- Salz und Pfeffer, zum Abschmecken

1. In einer großen Schüssel das Mehl, das Salz, den Zucker und die Hefe vermischen. Das lauwarme Wasser und die Eier unter ständigem Rühren dazugeben. Mit einer Prise Salz und Pfeffer nach Belieben würzen. Den gewürfelten Schinken unterheben, dann die Masse in die Muffinförmchen füllen.
2. Fetten Sie die Körbe Ihrer Ninja leicht mit Kochspray ein und verteilen Sie die Muffins in beiden Bereichen.
3. Wählen Sie die Funktion BAKE (BACKEN), stellen Sie den Timer auf 15 Minuten und die Temperatur auf 180°C.
4. Drücken Sie auf MATCH, um die Einstellungen für beide Zonen zu duplizieren, und starten Sie den Garvorgang, indem Sie START/STOP wählen. Wenden Sie die Muffins nach der Hälfte der Zeit, um sicherzustellen, dass sie gleichmäßig braun werden.
5. Sobald die Muffins goldbraun sind, nehmen Sie sie aus der Fritteuse und servieren Sie sie warm.

Notizen:

Bohnen und Käsetoast



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

15 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Das Brot auf beiden Seiten leicht mit Butter bestreichen. Geben Sie das Brot in den Korb der Zone 1.
2. Wählen Sie die Funktion BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf 180°C und die Garzeit auf 5 Minuten.
3. Nun die gebackenen Bohnen in ein für den Ninja geeignetes Gefäß geben. Die Bohnen mit dem geriebenen Cheddar bestreuen und einen Teil für später aufheben. Geben Sie die Bohnen in den Korb der Zone 2.
4. Wählen Sie die Funktion BAKE (BACKEN) und stellen Sie die Temperatur auf 180°C und die Garzeit auf 8 Minuten ein.
5. Wählen Sie SYNC, um sicherzustellen, dass Brot und Bohnen gleichzeitig fertig gegart werden, und drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
6. Öffnen Sie den Ninja nach der Hälfte der Garzeit, drehen Sie die Brotscheiben um und rühren Sie die Bohnen um.
7. Nach Abschluss des Garvorgangs das Brot und die Bohnen aus der Fritteuse nehmen. Das Toastbrot zusammenstellen, indem die heißen Bohnen und der geschmolzene Käse auf die getoasteten Brotscheiben gegeben werden.
8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den restlichen Cheddar-Käse über die heißen Bohnen streuen.

ZUTATEN:

- 4 Scheiben Brot Ihrer Wahl
- 1 Dose (400 g) Baked Beans (in Tomatensoße)
- 100 g Cheddar-Käse, gerieben
- Salz und schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- Butter zum Bestreichen

Scones mit Erdbeermarmelade



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Backpulver und Zucker auf einer leicht bemehlten Fläche mischen. Die Butter hinzugeben und reiben Sie sie in die Mischung, bis sie wie feine Brotkrümel aussieht. In die Mitte eine Vertiefung drücken, die Eier und den größten Teil der Milch hinzufügen und rühren, bis ein weicher Teig entsteht.
2. Den Teig auf eine Dicke von etwa 2 cm ausrollen. Mit einem runden Ausstecher die Scones aus dem Teig ausstechen.
3. Die Körbe der Heißluftfritteuse vorbereiten, indem sie leicht mit Öl besprüht werden. Die Scones in die Körbe legen, dabei zwischen den einzelnen Körben etwas Platz für die Luftzirkulation lassen.
4. Die Oberseite der Scones mit der restlichen Milch bepinseln.
5. Stellen Sie die Fritteuse auf BAKE (BACKEN) bei 200°C und den Timer auf 10-12 Minuten. Verwenden Sie die Taste MATCH, um diese Einstellungen für Zone 2 zu duplizieren, damit beide Scones-Chargen gleichmäßig garen und zur gleichen Zeit fertig sind.
6. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
7. Lassen Sie die Scones nach dem Backen einige Minuten auf einem Gitterrost abkühlen.
8. Servieren Sie die Scones in zwei Hälften geteilt, großzügig mit Erdbeermarmelade und einem Klecks Schlagsahne bestrichen.

ZUTATEN:

- 450 g Mehl (Type 405)
- 2 Teelöffel Backpulver
- 50 g Streuzucker
- 100 g kalte Butter, gewürfelt
- 2 große Eier
- 200 ml Milch, plus extra für die Glasur
- Erdbeermarmelade, zum Servieren
- Schlagsahne, zum Servieren

Englisches Frühstück



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Die Tomaten halbieren und leicht salzen, pfeffern und mit etwas Olivenöl beträufeln.
2. Die Speckscheiben und die Würstchen in Zone 1 der Ninja-Luftfritteuse einlegen. Wählen Sie die Funktion AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf 180°C und den Timer auf 10 Minuten.
3. Legen Sie die halbierten Tomaten in Zone 2. Geben Sie die Baked Beans in einen zum Frittieren geeigneten Behälter.
4. Drücken Sie die Taste MATCH, um die Einstellungen aus Zone 1 zu übernehmen, und drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
5. 5 Minuten vor Ende der Garzeit für Speck, Würstchen, Tomaten und Bohnen den Ninja vorsichtig öffnen.
6. Geben Sie die Eier in einen freien Platz in Zone 1 oder in einen anderen geeigneten Behälter.
7. Sobald der Timer das Ende anzeigt, nehmen Sie die Körbe mit einem Topfhandschuh sicher aus der Fritteuse.
8. Das Gericht auf Tellern anrichten, dabei den Speck, die Würstchen, die Eier und die Tomaten gleichmäßig verteilen und mit den heißen Baked Beans servieren.

ZUTATEN:

- 4 Scheiben Speck
- 4 Würstchen
- 4 Eier
- 2 reife Tomaten, halbiert
- 200 g Baked Beans (in Tomatensauce)
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- Olivenöl (wahlweise)

Cheddar-Gemüse-Frittata



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel die Eier und die Milch verquirlen. Den geriebenen Cheddar-Käse (ein wenig für den Belag zurückbehalten), Salz und Pfeffer unterrühren. Gut mischen.
2. Fetten Sie den Korb der Zone 1 leicht mit etwas Olivenöl ein. Das gewürfelte Gemüse im Korb verteilen.
3. Wählen Sie die Funktion ROAST (BRATEN), stellen Sie die Temperatur auf 180°C und die Garzeit auf 5 Minuten ein, damit das Gemüse leicht weich wird, bevor Sie die Eimischung hinzufügen. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
4. Nach 5 Minuten die Fritteuse vorsichtig öffnen und die Eier-Käse-Mischung gleichmäßig über das Gemüse gießen, dann den reservierten Cheddar darüber streuen.
5. Stellen Sie die zusätzliche Garzeit auf 10 Minuten ein und halten Sie dabei die Temperatur auf 180°C. Drücken Sie START STOP, um den Garvorgang fortzusetzen.
6. Sobald die Frittata fertig ist, mit einem Spatel vorsichtig auf einen Servierteller geben.
7. Lassen Sie die Frittata ein paar Minuten ruhen, schneiden Sie sie dann in Portionen und servieren Sie sie.

ZUTATEN:

- 8 große Eier
- 100 ml Vollmilch
- 200 g Cheddar-Käse, gerieben
- 1 mittelgroße Zucchini, gewürfelt
- 1 rote Paprika, gewürfelt
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- Salz und Pfeffer, nach Geschmack
- Olivenöl, zum Einfetten

Rührei auf Toast



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer Schüssel die Eier mit der Milch, dem Salz und dem Pfeffer verquirlen, bis die Masse glatt ist. Beiseite stellen.
2. Den Korb der Zone 1 leicht mit Speiseöl einsprühen.
3. Eine Seite der Brotscheiben mit ein wenig Butter bestreichen und mit der gebutterten Seite nach oben in den Korb legen.
4. Wählen Sie die Funktion BAKE (BACKEN) für Zone 1, stellen Sie die Temperatur auf 180°C und die Garzeit auf 4 Minuten ein.
5. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
6. Während das Brot getoastet wird, erhitzen Sie eine antihaftbeschichtete Pfanne auf mittlerer Stufe. Ein Stückchen Butter hineingeben.
7. Die Eimischung in die heiße Pfanne gießen und eine Minute lang kochen lassen, bevor sie mit einem Spatel vorsichtig umgerührt wird. Weiter kochen und rühren, bis die Eier fest, aber noch weich und cremig sind.
8. Sobald der Toast goldbraun ist, aus der Fritteuse nehmen und auf Tellern anrichten.
9. Das Rührei gleichmäßig auf dem Toast verteilen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

ZUTATEN:

- 4 große Eier
- 4 Scheiben Brot
- 2 Esslöffel Milch
- Salz und Pfeffer, je nach Geschmack
- Butter, je nach Bedarf
- Kochspray Öl

Churros mit Schokoladensoße



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einem mittelgroßen Topf das Wasser, die Butter, das Salz und den Puderzucker zum Kochen bringen.
2. Die Hitze reduzieren und das Mehl auf einmal hinzugeben, dabei kräftig rühren, bis es eine Kugel bildet, die sich vom Pfannenrand ablöst.
3. Vom Herd nehmen und ein paar Minuten abkühlen lassen. Dann die Eier einzeln und gründlich unterrühren und den Vanilleextrakt hinzufügen.
4. Den Teig in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle füllen.
5. Die Körbchen leicht mit Kochspray bestreichen, den Teig aus dem Spritzbeutel direkt in die Körbchen spritzen und die Churros auf die gewünschte Länge schneiden.
6. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf 190°C und die Garzeit auf 10 Minuten. Drücken Sie dann die Taste MATCH und START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
7. Für die Schokoladensauce die Crème double (oder Ersatz) und den Puderzucker in einem Topf zum Kochen bringen, über die Zartbitterschokolade gießen und eine Minute stehen lassen, dann glatt rühren.
8. Die noch warmen Churros in der Zucker-Zimt-Mischung wälzen und mit der Schokoladensoße servieren.

ZUTATEN:

- 250 ml Wasser
- 100 g Butter
- 1/4 Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Streuzucker
- 150 g glattes Mehl (Type 405)
- 2 große Eier
- 1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
- Streuzucker und gemahlener Zimt, zum Bestreuen
- Kochspray
- 100 g Zartbitterschokolade
- 150 ml Crème Double (Mischung aus 50% Mascarpone und 50% Schlagsahne – zu gleichen Teilen oder nehmen Sie einfach Crème Fraîche)
- 2 Esslöffel Puderzucker

Avocado-Toast mit Spiegelei



Vorbereitung

5 Min



Kochzeit:

10 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Die Brotscheiben leicht mit nativem Olivenöl extra bestreichen.
2. Die Brotscheiben in Zone 1 legen und den Modus BAKE (BACKEN) wählen; die Temperatur auf 180°C und die Garzeit auf 10 Minuten einstellen.
3. Den Korb von Zone 2 mit Kochspray besprühen, damit die Eier nicht kleben bleiben.
4. Schlagen Sie vorsichtig ein Ei in den Korb, wobei Sie darauf achten sollten, dass das Eigelb intakt bleibt. Den Vorgang mit dem zweiten Ei wiederholen, wobei darauf zu achten ist, dass genügend Abstand zwischen den Eiern vorhanden ist.
5. Wählen Sie den Modus AIR FRY (FRITTIEREN) für Zone 2, stellen Sie die Temperatur auf 180°C ein, drücken Sie SYNC und dann START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
6. In der Zwischenzeit die Avocado halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aushöhlen. Die Avocado in einer Schüssel zerdrücken und mit Salz, Pfeffer und ggf. einem Spritzer Zitronensaft würzen.
7. Sobald der Toast goldbraun ist, aus der Fritteuse nehmen und die pürierte Avocado auf jeder Scheibe verteilen.
8. Mit einem Spatel jedes Spiegelei vorsichtig auf den Avocado-Toast geben und servieren.

ZUTATEN:

- 2 Scheiben Vollkornbrot oder nach Wahl
- 1 reife Avocado
- 2 große Eier
- Salz und Pfeffer, nach Geschmack
- Öl zum Einfetten
- Zitronensaft, optional

Mais-Chili-Beignets



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

15 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Backpulver, Salz und Streuzucker in einer Schüssel mischen.
2. Das geschlagene Ei und die Milch zu den trockenen Zutaten geben und rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Den Mais, den gehackten Chili und die Frühlingszwiebeln unterheben.
3. Bestreichen Sie die Körbe Ihrer Ninja leicht mit Kochspray. Geben Sie den Teig mit einem Löffel in die Körbe, um kleine Beignets zu formen. Überfüllen Sie sie nicht und lassen Sie zwischen den einzelnen Körbchen Platz, damit sie gleichmäßig garen.
4. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf 180°C und die Garzeit auf 15 Minuten. Verwenden Sie die Taste MATCH, um die Einstellungen auf Zone 2 zu übertragen. Drücken Sie START/STOP, um zu beginnen.
5. Kontrollieren Sie die Beignets gegen Ende der Garzeit, um sicherzustellen, dass sie außen goldbraun und knusprig sind. Gegebenenfalls ein paar Minuten länger garen.
6. Servieren Sie die Beignets mit einem Dip Ihrer Wahl oder Guacamole.

ZUTATEN:

- 200 g Mehl (Type 405)
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1/2 Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Streuzucker
- 1 Ei, leicht verquirlt
- 100 ml Milch
- 200 g Zuckermais in Dosen, abgetropft
- 1 rote Chilischote, fein gehackt
- 4 Frühlingszwiebeln, fein gehackt

Haferpfannkuchen mit Ahornsirup



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Hafermehl, Backpulver, Salz und Streuzucker in einer großen Schüssel vermischen.
2. In einer anderen Schüssel das Ei, die Milch und den Vanilleextrakt verquirlen.
3. Die feuchten Zutaten mit den trockenen Zutaten vermischen und zu einem glatten Teig verrühren.
4. Fetten Sie beide Körbe leicht mit Öl oder Butter ein.
5. 4 Pfannkuchen mit einem Durchmesser von ca. 10-12 cm formen, 2 in den einen Korb und 2 in den anderen Korb legen.
6. Die Funktion BAKE (BACKEN) wählen, die Temperatur auf 180°C und die Garzeit auf 6 Minuten einstellen.
7. Verwenden Sie die Taste MATCH, um die Einstellungen von Zone 1 auf Zone 2 zu übertragen und sicherzustellen, dass die Pfannkuchen in beiden Zonen gleichmäßig garen.
8. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
9. Prüfen Sie die Pfannkuchen gegen Ende der Garzeit; sie sollten goldgelb sein. Falls erforderlich, einige Minuten länger backen.
10. Sobald die Pfannkuchen fertig sind, aus dem Ninja nehmen und mit Ahornsirup und Blaubeeren garniert warm servieren.

ZUTATEN:

- 200 g Hafermehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1/2 Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Streuzucker
- 300 ml Milch
- 1 großes Ei
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Kochspray oder Butter zum Einfetten
- Ahornsirup, zum Servieren
- 50 g Blaubeeren

Hash Brown Patties mit Speck



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 mittelgroße Kartoffeln, zerkleinert
- 4 große Eier, verquirlt
- 1 Esslöffel Butter, geschmolzen
- Schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- 4 Scheiben Speck

ZUBEREITUNG:

1. Entfernen Sie die Crisper-Platte aus dem Fach der Zone 1.
2. Die Kartoffeln mit kaltem Wasser bedecken und gut umrühren, um so viel Stärke wie möglich herauszubekommen.
3. Die Kartoffeln mit den Eiern, der Butter und dem schwarzen Pfeffer in einer Schüssel vermischen.
4. Die Mischung zu 4 gleich großen Teigtaschen formen und in Zone 1 legen. Den Speck in das Fach für Zone 2 geben.
5. Wählen Sie Zone 1 ROAST (BRATEN) auf 200°C für 15 Minuten.
6. Wählen Sie Zone 2 und koppeln Sie sie mit AIR FRY (FRITTIEREN) bei 210°C für 6 Minuten.
7. Wählen Sie SYNC und anschließend die Taste START STOP.
8. Nach der Hälfte der Zeit die Rösti und die Speckscheiben mit einer Silikonzange umdrehen. Die Fächer wieder einsetzen, um den Garvorgang fortzusetzen.
9. Warm servieren und genießen.

Hash Brown Quiche-Muffins



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 große Eier
- 100 g Bauchspeck, gewürfelt
- 400 g festkochende Kartoffeln
- 200 g Pastinaken, geputzt und gerieben
- Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack

ZUBEREITUNG:

1. Die Eier in einer Rührschüssel verquirlen, bis sie blass und schaumig sind.
2. Die Kartoffeln 15 Minuten lang kochen, abgießen, pellen und grob in eine Schüssel reiben.
3. Kartoffeln, Pastinaken, Bauchspeck, Salz und Pfeffer zu den geschlagenen Eiern geben. Gut verrühren.
4. Die Mischung auf 8 leicht gefettete Muffinförmchen verteilen
5. Die Muffinförmchen in die vorbereiteten Einschübe der Ninja Dual Zone Fritteuse setzen.
6. Wählen Sie Zone 1 BAKE (BACKEN) bei 180°C für 15 Minuten ein.
7. Wählen Sie MATCH und anschließend die Taste START/STOP.
8. Warm servieren und genießen.

Notizen:

Gefrorene 5-Minuten-Waffeln



ZUBEREITUNG:

1. Legen Sie die gefrorenen Waffeln in das Fach für Zone 1. Die Bananen und den Ahornsirup in das Fach für Zone 2 geben.
2. Zone 1 wählen und 4 Minuten lang auf MAX CRISP stellen (die Temperatur ist auf 240°C voreingestellt, eine Temperatureinstellung ist nicht möglich).
3. Wählen Sie Zone 2 und koppeln Sie sie mit ROAST (BRATEN) bei 190°C für 5 Minuten. Wählen Sie SYNC und anschließend die Taste START/STOP.
4. Die Waffeln mit Butter und karamellisierter Banane belegen, mit Zimt garnieren und sofort servieren.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 gefrorene Waffeln
- 2 mittelgroße Bananen, geschält und geviertelt
- 4 Teelöffel Ahornsirup
- 4 Teelöffel Butter
- Eine Prise Zimt

Würstchen-Sandwiches mit Käse



ZUBEREITUNG:

1. Legen Sie die Crisper-Platte in das Fach der Zone 1.
2. Ordnen Sie die Schweinewurstchen im Fach für Zone 1 an.
3. Legen Sie die Brötscheiben in das Fach für Zone 2.
4. Zone 1 wählen und mit AIR FRY (FRITTIEREN) bei 200°C für 10 Minuten.
5. Wählen Sie Zone 2 und koppeln Sie sie mit BAKE (BACKEN) bei 180°C für 5 Minuten.
6. Wählen Sie SYNC und anschließend die Taste START/STOP.
7. Stellen Sie Ihre Sandwiches mit den Würstchen, dem Brot, dem Senf und dem Käse zusammen.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 8 traditionelle Schweinewurstchen
- 4 Brötchen-Buns
- 2 Esslöffel Senf
- 4 Scheiben Schweizer Käse

Notizen:

Wurst-Pesto-Röllchen



ZUBEREITUNG:

1. Chipolatas in beiden Fächern (mit Crisper-Platten) bestücken.
2. Zone 1 wählen und mit AIR FRY (FRITTIEREN) bei 210°C für 8 Minuten verbinden. Wählen Sie MATCH und dann die Taste START/STOP.
3. Schneiden Sie die Blätterteigplatten in Viertel. Pesto, Worcestershire-Sauce und Würstchen darauf verteilen.
4. Den Teig um die Würstchen wickeln.
5. Aufrollen, mit verquirltem Ei bestreichen und zusammendrücken. Auf die beiden Fächer aufteilen.
6. Wählen Sie nun Zone 1 BAKE (BACKEN) bei 180°C für 15 Minuten oder bis sie goldbraun sind. Wählen Sie MATCH und dann die Taste START/STOP.
7. Servieren.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 500 g Rindfleisch-Chipolatas
- 2 (24 x 24cm) fertig ausgerollter, tiefgekühlter Blätterteig, aufgetaut
- 100 ml Pesto-Sauce
- 2 Esslöffel Worcestershire-Sauce
- 1 kleines Ei, verquirlt

Frühstücks-Caprese-Sandwiches



ZUBEREITUNG:

1. Die Sandwiches mit allen Zutaten belegen.
2. Legen Sie sie in beide Fächer.
3. Wählen Sie REHEAT bei 170°C für 6 Minuten.
4. Wählen Sie MATCH, gefolgt von der Taste START/STOP.
5. Servieren.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 200 g Kirschtomaten, halbiert
- Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken
- 4 mittelgroße Sandwich-Brötchen
- 2 Esslöffel Basilikumpesto
- 2 (125g) Mozzarellakugeln, in Scheiben geschnitten

Notizen:

Porridge mit gebratenen Birnen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 200 g Haferflocken
- 300 ml Vollmilch
- 100 ml Honig
- 200 g Birnen, entkernt und in mundgerechte Stücke geschnitten
- 1/2 Zitrone, entsaftet

1. Die Innenseite von zwei ofenfesten Backformen mit Speiseöl einpinseln. Haferflocken, Milch und 50 ml Honig gründlich vermischen. Die Mischung in die Backform löffeln und diese in das Fach der Zone 1 schieben.
2. In einer anderen Backform die Birnen mit den restlichen 50 ml Honig und dem Zitronensaft vermischen und in das Fach der Zone 2 schieben.
3. Wählen Sie Zone 1 und stellen Sie sie auf BAKE (BACKEN) bei 180°C für 20 Minuten. Wählen Sie Zone 2 und wählen Sie ROAST (BRATEN) bei 190°C für 8 Minuten.
4. Wählen Sie SYNC und dann die Taste START/STOP.
5. Löffeln Sie die karamellisierten Birnen über Ihren Brei und servieren Sie ihn bei Zimmertemperatur.

Omelett-Roll-Ups



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 Teelöffel Olivenöl
- 6 große Eier
- 200 g gekochter Schinken, in Scheiben geschnitten
- 2 Handvoll Babyspinat
- 4 Esslöffel Tomatensalsa

1. Nehmen Sie die Crisper-Platte aus dem Zone 1-Fach.
2. Legen Sie den Boden von dem Fach mit Backpapier aus und bestreichen Sie ihn mit Olivenöl.
3. In einer Schüssel die Eier schaumig schlagen. Die Mischung mit einem Löffel in das vorbereitete Fach geben.
4. Die Schinkenscheiben in das Fach der Zone 2 (mit eingelegter Crisper-Platte) geben.
5. Wählen Sie Zone 1 BAKE (BACKEN) bei 180°C für 15 Minuten. Wählen Sie Zone 2 und koppeln Sie sie mit AIR FRY (FRITTIEREN) bei 200°C für 6 Minuten. Wählen Sie SYNC und anschließend die Taste START/STOP.
6. Das Omelett vorsichtig auf ein Brett kippen. Den Schinken, den Spinat und die Salsa darauf geben und dann aufrollen.
7. Servieren.

Notizen:

Klassische Pfannkuchen-Muffins



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 Esslöffel Butter, geschmolzen
- 2 Eier, verquirlt
- 100 ml Vollmilch
- 250 g Mehl (Type 405)
- 150 g Hafermehl

ZUBEREITUNG:

1. 8 Muffinförmchen mit der geschmolzenen Butter einfetten
2. Die Eier mit der Milch schaumig schlagen. Nach und nach das Mehl einrühren und die Masse mit einem elektrischen Mixer klumpenfrei schlagen.
3. Den Teig auf die vorbereiteten Muffinförmchen verteilen.
4. Die Muffinförmchen in die Fächer legen.
5. Wählen Sie Zone 1 BAKE (BACKEN) bei 180°C für 15 Minuten. Wählen Sie MATCH und anschließend die Taste START/STOP.
6. Servieren Sie die Mini-Pfannkuchen mit einem Belag Ihrer Wahl.

Pikante Zucchini-Muffins



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 (200 g) Zucchini, gerieben
- 4 Frühlingszwiebeln, gehackt
- 220 g Mehl (Type 405)
- 1 Teelöffel Backpulver
- 2 Eier, verquirlt
- 100 ml Vollmilch

ZUBEREITUNG:

1. Nehmen Sie die Crisper-Platte aus dem Ninja Dual Zone.
2. Sprühen Sie 6 Muffinförmchen mit Antihaf-Öl ein.
3. In einer Rührschüssel alle Zutaten gründlich vermischen. Nach Belieben salzen.
4. Den Teig mit einem Löffel in die leicht gefetteten Muffinförmchen geben. Jeweils 3 Muffinförmchen in ein Fach legen.
5. Wählen Sie Zone 1 und verbinden Sie sie mit BAKE (BACKEN) bei 160°C für 15 Minuten. Wählen Sie MATCH und anschließend die Taste START/STOP.
6. Lassen Sie die leckeren Häppchen etwa 10 Minuten auf einem Kuchengitter ruhen, bevor Sie sie aus der Form lösen und servieren.

Notizen:

Haferauflauf mit getrockneten Kirschen



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

15 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Heizen Sie Ihre Ninja Dual Zone für 5 Minuten auf 170°C vor. Fetten Sie die Innenseite von 6 Auflaufformen mit Speiseöl ein.
2. Geben Sie die Milch in eine Schüssel. Haferflocken, Chiasamen und Backpulver in eine separate Rührschüssel geben und vermischen, bis alles gut vermischt ist.
3. Die Milch langsam und nach und nach zu den trockenen Zutaten geben; die getrockneten Kirschen unterheben und vorsichtig umrühren, um sie zu verbinden.
4. Den Teig in die vorbereiteten Förmchen schaben. Die Förmchen auf die Fächer aufteilen.
5. Wählen Sie Zone 1 BAKE bei 170°C für 15 Minuten. Wählen Sie MATCH und dann die Taste START/STOP.
6. Die Haferflocken auf ein Gitterrost geben und abkühlen lassen.
7. Servieren.

ZUTATEN:

- 500 ml Mandelmilch
- 200 g Haferflocken
- 1 Esslöffel Chia-Samen
- 1 Teelöffel Backpulver
- 100 g getrocknete Kirschen



RIND, SCHWEIN & LAMM

R E Z E P T E

Rinderbraten mit Kartoffeln



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Das Lendenstück mit Olivenöl, Salz und Pfeffer einreiben.
2. In einer Schüssel die Kartoffeln mit Olivenöl und Rosmarin vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Rindfleisch auf die antihaftbeschichtete Grillplatte in Zone 1 legen. Führen Sie die Fleischsonde in die dickste Stelle des Fleisches ein und achten Sie darauf, dass das Kabel richtig positioniert und mit dem Display des Geräts verbunden ist.
4. Legen Sie die gewürzten Kartoffeln auf die Grillplatte in Zone 2.
5. Wählen Sie Zone 1, dann ROAST (BRATEN) und stellen Sie die Temperatur auf 190°C ein; wählen Sie mit den linken Pfeilen die Fleischart (Rindfleisch) und mit den rechten Pfeilen das gewünschte Ergebnis.
6. Für Zone 2 wählen Sie ROAST (BRATEN), stellen die Temperatur auf 190°C und den Timer auf 30 Minuten ein. Wählen Sie SYNC. Drücken Sie START/STOP.
7. Wenden Sie die Kartoffeln während des Garvorgangs gelegentlich, um sicherzustellen, dass sie gleichmäßig braun werden.
8. Nach dem Garen das Roastbeef einige Minuten ruhen lassen, bevor es in Scheiben geschnitten wird.
9. Zusammen mit den Kartoffeln servieren.

ZUTATEN:

- 1,3 kg Lendenbraten vom Rind
- Salz und Pfeffer, nach Geschmack
- 800 g neue Kartoffeln, halbiert
- 3 Esslöffel Olivenöl
- Frischer Rosmarin

Würstchen und Kartoffelpüree



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 8 Schweinewürste (ca. 800 g)
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 kg Kartoffeln, geschält und in Würfel geschnitten
- 100 ml Milch
- 50 g Butter
- Salz und schwarzer Pfeffer, nach Geschmack

1. Die Würste mit etwas Olivenöl einpinseln und auf die Grillplatten in Zone 1 und Zone 2 legen.
2. Wählen Sie den Modus ROAST (BRATEN) und stellen Sie die Temperatur auf 180°C und den Timer auf 20 Minuten. Verwenden Sie die Taste MATCH, um die Einstellungen in Zone 2 zu wiederholen und starten Sie den Garvorgang durch Drücken von START/STOP. Nach der Hälfte der Zeit die Würstchen kontrollieren und wenden.
3. Füllen Sie einen Topf mit Wasser und bringen Sie die Kartoffeln für etwa 25 Minuten zum Kochen. Nach dem Kochen in einer Schüssel pürieren. Die heiße Milch und die Butter unter das Kartoffelpüree rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu einer cremigen Masse verrühren.
4. Die gekochten Würstchen auf dem Kartoffelpüree servieren.

Schweinebauch mit Kartoffeln



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
1 Std



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 kg Schweinebauch
- Salz und schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- 1 Teelöffel Fenchelsamen, optional
- 50 ml Olivenöl
- 800 g Kartoffeln, geschält und in Würfel geschnitten
- 2 Zweige frischer Rosmarin

1. Die Haut des Schweinebauchs einritzen und mit grobem Salz, Pfeffer und eventuell Fenchelsamen einreiben.
2. Den Schweinebauch mit der Hautseite nach oben in den Korb der Zone 1 legen und mit Olivenöl bestreichen.
3. Die gewürfelten Kartoffeln mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Rosmarin vermischen, bis sie vollständig bedeckt sind.
4. Für den Schweinebauch in Zone 1 den Modus ROAST (BRATEN) wählen und die Temperatur auf 200°C für 1 Stunde und 10 Minuten einstellen. In Zone 2 die gewürzten Kartoffeln in den Korb geben, den Modus ROAST (BRATEN) wählen, den Timer auf 30 Minuten und die Temperatur auf 200°C einstellen.
5. Drücken Sie die SYNC-Taste und starten Sie den Garvorgang durch Drücken von START/STOP.
6. Lassen Sie den Schweinebauch nach dem Garen einige Minuten ruhen, bevor Sie ihn in Scheiben schneiden.
7. Servieren Sie den gebratenen Schweinebauch mit knusprigen Grieben zusammen mit den Bratkartoffeln.

Notizen:

Rindfleisch-Kofta



Vorbereitung

20 Min



Kochzeit:

25 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Nehmen Sie die Crisper-Platte aus dem Korb der Zone 1. Das gesamte Gemüse mit Ausnahme der Petersilie in das Gerät geben.
2. In einer Schüssel das Rinderhackfleisch mischen. Petersilie, Minze, Zwiebel und Knoblauch fein hacken und zusammen mit den Gewürzen, dem Salz und dem Öl zu dem Rindfleisch geben.
3. Gründlich mischen, bis alles gleichmäßig vermischt ist. Zu 8 gleichmäßig großen Koftas formen und auf die Crisper-Platte im Korb von Zone 2 legen.
4. Für Zone 1 den Drehknopf drehen, um ROAST (BRATEN) zu wählen, die Temperatur auf 190°C und die Garzeit auf 25 Minuten einstellen.
5. Für Zone 2 den Drehknopf drehen, um MAX CRISP zu wählen und die Garzeit auf 10 Minuten einstellen. Verwenden Sie die Funktion SYNC.
6. Starten Sie den Garvorgang mit START/STOP.
7. Nach 10 Minuten das Gemüse umrühren.
8. Wiederholen Sie den Vorgang nach 20 Minuten und wenden Sie die Koftas.
9. Nach Ende der Garzeit die gehackte Petersilie unter das gebratene Gemüse mischen.
10. Servieren Sie die Rindfleisch-Koftas zusammen mit dem duftenden und gewürzten Gemüse.

Notizen:

ZUTATEN:

Für das Gemüse:

- 500 g Möhren, in Scheiben geschnitten
- 1 rote Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 250 g Kichererbsen, abgetropft
- 1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- ½ Teelöffel gemahlener Koriander
- 1 Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel Petersilie, gehackt

Für die Kofta:

- 500 g Rinderhackfleisch
- 50 g frische Petersilie, fein gehackt
- Blätter von 2 Zweigen Minze
- 1 rote Zwiebel, fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 3 Esslöffel Olivenöl
- ½ Teelöffel gemahlener Piment
- 1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- ½ Teelöffel gemahlener Koriander
- 1 Teelöffel Salz

Rindersteak mit Champignons



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 Rindersteaks (je ca. 200 g)
- 15 g zerstoßene schwarze Pfefferkörner
- 250 g Maronenpilze, in Scheiben geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Esslöffel frisch gehackte Petersilie
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz, zum Abschmecken

1. Die Steaks von beiden Seiten mit den zerstoßenen Pfefferkörnern bestreuen und mit Salz würzen. Jedes Steak leicht mit etwas Olivenöl einpinseln.
2. In einer Schüssel die in Scheiben geschnittenen Pilze mit Knoblauch, Petersilie, Olivenöl und einer Prise Salz mischen, bis sie gut gewürzt sind.
3. Legen Sie die Steaks in Zone 1 und die gewürzten Champignons in den Korb von Zone 2 Ihrer Fritteuse.
4. Verwenden Sie den Modus ROAST (BRATEN) für Zone 1 auf 200°C und den Timer auf 20 Minuten.
5. Für die Champignons in Zone 2 verwenden Sie ebenfalls den Modus ROAST (BRATEN) bei 180°C für 15 Minuten.
6. Wählen Sie SYNC und starten Sie den Garvorgang mit START/STOP.
7. Nach der Hälfte der Garzeit öffnen Sie die Fritteuse und wenden die Steaks und Pilze, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. Lassen Sie die Steaks ein paar Minuten ruhen, bevor Sie sie mit den gebratenen Pilzen servieren.

Pulled-Pork-Sandwich



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 500 g Pulled Pork
- 2 Burgerbrötchen
- 70 g Krautsalat
- Barbecue-Sauce zum Servieren

1. Stellen Sie den Ninja Dual Zone auf 160°C im REHEAT-Modus.
2. Verteilen Sie das Pulled Pork gleichmäßig in Zone 1 und stellen Sie den Timer auf 10 Minuten.
3. Die 2 Brötchen mit der Schnittfläche nach oben in Zone 2 legen.
4. Wählen Sie BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf 180°C und die Zeit auf 5 Minuten.
5. Verwenden Sie die SYNC-Funktion, um den Garvorgang gleichzeitig zu beenden und drücken Sie START/STOP.
6. Belegen Sie die getoasteten Brötchen mit dem warmen Pulled Pork.
7. Mit Krautsalat und einem Löffel Barbecue-Sauce belegen.

Notizen:

Schweinekoteletts mit Äpfeln



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 Schweinekoteletts (je ca. 200 g)
- Salz und schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel frisch gehackter Thymian
- 2 große Äpfel, geschält und in Scheiben geschnitten
- 100 ml Apfelwein
- 30 g in Scheiben geschnittene Zwiebeln (optional)
- 15 g brauner Zucker
- ½ Teelöffel gemahlener Zimt
- Eine Prise Muskatnuss

ZUBEREITUNG:

1. Die Schweinekoteletts mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Pinseln Sie sie mit Olivenöl ein und legen Sie sie in Zone 1.
2. In einer Schüssel die geschnittenen Äpfel mit Apfelwein, braunem Zucker, Zimt und einer Prise Muskatnuss vermischen. In Zone 2 geben.
3. Die Schweinekoteletts auf 190°C in Zone 1 rösten und den Timer auf 20 Minuten einstellen.
4. Für die Äpfel wählen Sie ROAST (BRATEN) bei 170°C, da sie einen sanfteren Garprozess benötigen. Stellen Sie den Timer auf etwa 18 Minuten ein und aktivieren Sie die SYNC-Funktion. Starten Sie den Garvorgang durch Drücken von START/STOP.
5. Wenden Sie die Schweinekoteletts und die Apfelmischung nach der Hälfte der Zeit, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
6. Servieren Sie die Schweinekoteletts mit der warmen Apfelmischung.

Lammhaxen mit Wurzelgemüse



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
1-2 Std



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 Lammhaxen
- Salz und Pfeffer, nach Geschmack
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Zweig Rosmarin
- 250 ml Rinderbrühe
- 200 g Möhren, geschält und in Stifte geschnitten
- 200 g Kartoffeln, geschält und in Stücke geschnitten
- 200 g Pastinaken, geschält und in Stifte geschnitten
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel getrockneter Thymian

ZUBEREITUNG:

1. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die mit Salz und Pfeffer gewürzten Lammhaxen von allen Seiten goldbraun anbraten.
2. Die Haxen in Zone 1 geben, Knoblauch, Rosmarin und Rinderbrühe hinzufügen. Wählen Sie das Programm ROAST (BRATEN) bei 170 °C für etwa 1 Stunde und 40 Minuten.
3. In einer Schüssel das gehackte Gemüse mit dem restlichen Olivenöl, Salz, Pfeffer und Thymian vermengen. In Zone 2 stellen und für 40 Minuten auf ROAST (BRATEN) einstellen.
4. Verwenden Sie die SYNC-Funktion, um sicherzustellen, dass das Gemüse zur richtigen Zeit zu garen beginnt, und drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
5. Sobald das Lammfleisch zart ist und das Gemüse gar ist, alles auf einer Servierplatte anrichten.

Lammkoteletts mit Ratatouille



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Die Lammkoteletts mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Olivenöl würzen und in Zone 1 einlegen.
2. In einer großen Schüssel alle Gemüsewürfel mit Olivenöl, Knoblauch, Salz, Pfeffer und den Kräutern der Provence vermischen.
3. Geben Sie das gewürzte Gemüse in den Korb in Zone 2.
4. Wählen Sie für beide Zonen die Betriebsart ROAST (BRATEN). Stellen Sie die Temperatur auf 200°C für die Lammkoteletts in Zone 1 und 190°C für das Gemüse in Zone 2.
5. Stellen Sie den Timer auf ca. 25 Minuten ein, drücken Sie SYNC, und drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
6. Nach Beendigung des Garvorgangs die Lammkoteletts sofort zusammen mit dem Ratatouille servieren.

ZUTATEN:

- 4 Lammkoteletts
- Salz und Pfeffer, je nach Geschmack
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel fein gehackter Rosmarin
- 1 kleine Aubergine, gewürfelt
- 1 Zucchini, gewürfelt
- 1 rote Paprikaschote, gewürfelt
- 1 gelbe Paprika, gewürfelt
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Tomaten, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Teelöffel Herbes de Provence

Marokkanische Lamm-Tagine



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
1-2 Std



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel das Lammfleisch mit den Gewürzen, Salz und Pfeffer vermischen.
2. Das gewürzte Lammfleisch in Zone 1 geben, mit Olivenöl beträufeln und die Zwiebel und den Knoblauch hinzufügen.
3. Wählen Sie den Modus ROAST (BRATEN) bei 160 °C, um das Lammfleisch anzubraten.
4. Stellen Sie den Timer auf 1 Stunde und 30 Minuten und starten Sie den Garvorgang mit START/STOP.
5. Nach 20 Minuten die Tomaten, die Rinderbrühe, den Honig und die getrockneten Aprikosen zu dem Lammfleisch geben. Den Korb erneut einführen und den Garvorgang fortsetzen.
6. Die Lamm-Tagine heiß servieren, dazu duftenden Couscous reichen und mit gehacktem frischem Koriander und gerösteten Mandeln garnieren.

ZUTATEN:

- 500 g Lammschulter, gewürfelt
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 große Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Teelöffel Gewürzmischung (Kreuzkümmel, Koriander, Zimt, Paprika)
- 400 g gehackte Tomaten aus der Dose
- 400ml Rinderbrühe
- 1 Teelöffel Honig
- 100 g getrocknete Aprikosen, gewürfelt
- Salz und Pfeffer, nach Geschmack

Schweinebraten und Süßkartoffeln



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Mehl, geräuchertes Paprikapulver, Knoblauchpulver, Meersalz, schwarzen Pfeffer und Chilipulver in einer Schüssel vermischen. Gründlich umrühren.
2. Die Eier in einer separaten Schüssel aufschlagen. Das gewürzte Mehl in eine andere Schüssel geben.
3. Jedes Schweinekotelett zuerst in das Ei, dann in das gewürzte Mehl, wieder in das Ei und erneut in das Mehl tauchen. Beiseite stellen.
4. Die Crisper-Platten in beide Körbe einsetzen. Die Schweinekoteletts in den Korb von Zone 1 und die Süßkartoffeln in den Korb von Zone 2 legen. Beide Körbe in das Gerät einsetzen.
5. Für Zone 1 den Drehknopf auf ROAST (BRATEN) stellen, die Temperatur auf 200°C und den Timer auf 15 Minuten einstellen.
6. Für Zone 2 wählen Sie mit dem Drehknopf AIR FRY (FRITTIEREN), stellen die Temperatur auf 180°C und den Timer auf 24 Minuten ein. Verwenden Sie die Funktion SYNC.
7. Starten Sie den Garvorgang mit START/STOP.
8. Schütteln Sie den Süßkartoffelkorb nach der Hälfte der Garzeit, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. Wenden Sie die Schweinekoteletts nach 8 Minuten, um sicherzustellen, dass sie auf beiden Seiten gleichmäßig gar sind.
9. Nach Abschluss der Garzeit die Schweinekoteletts zusammen mit den Süßkartoffeln servieren.

ZUTATEN:

- 240 g Mehl (Type 405)
- 1 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- 1 Teelöffel Meersalz
- 1 Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1/2 Teelöffel Chilipulver
- 2 große Eier
- 4 Schweinekoteletts ohne Knochen
- 500 g tiefgekühlte Süßkartoffelpommes

Gebratene Lammkoteletts mit Minzsoße



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

25 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer Schüssel das Olivenöl, den Rosmarin, den Knoblauch, das Salz und den Pfeffer vermischen.
2. Reiben Sie die Lammkoteletts mit dieser Mischung ein und legen Sie sie in Zone 1 und Zone 2, wobei Sie darauf achten sollten, dass sie sich nicht überlappen.
3. Wählen Sie den Modus ROAST (BRATEN) bei 190°C und stellen Sie den Timer auf 25 Minuten ein.
4. Drücken Sie SYNC, um die Einstellungen in Zone 2 zu replizieren.
5. Starten Sie den Garvorgang mit START/STOP.
6. In einem kleinen Topf den Essig, das Wasser, den braunen Zucker und eine Prise Salz vermischen. Zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
7. Vom Herd nehmen und die gehackte Minze unterrühren. Die Sauce abkühlen lassen.
8. Die Lammkoteletts mit der Minzsauce servieren.

ZUTATEN:

Für die Lammkoteletts:

- 1 kg Lammkoteletts
- 20 ml Olivenöl
- 2 Teelöffel frischer Rosmarin, fein gehackt
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Salz und Pfeffer, nach Geschmack

Für die Minzsauce:

- 100 g frische Minzblätter, fein gehackt
- 30 g brauner Zucker
- 100 ml Weißweinessig
- 100 ml Wasser
- Eine Prise Salz

Schweinefilet mit gebratenem Gemüse



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

35 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Das Schweinefilet mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.
2. In einer Schüssel das geschnittene Gemüse mit Olivenöl und Knoblauch vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Legen Sie das Filet auf die Crisper-Platte in Zone 1.
4. Das Gemüse auf der Crisper-Platte in Zone 2 der Fritteuse anrichten.
5. Wählen Sie für das Schweinefleisch in Zone 1 die Funktion ROAST (BRATEN), stellen Sie die Temperatur auf 190 °C und die Garzeit auf 35 Minuten ein. Passen Sie die Einstellungen mit den Pfeiltasten nach links und rechts an die Fleischsorte (Schweinefleisch) und den gewünschten Gargrad an.
6. Für das Gemüse in Zone 2 wählen Sie ebenfalls die Funktion ROAST (BRATEN), stellen die Temperatur auf 190°C und die Zeit auf 25 Minuten ein. Verwenden Sie die Funktion SYNC, um die Garzeiten anzugleichen. Drücken Sie START/STOP.
7. Rühren Sie das Gemüse während des Garvorgangs gelegentlich um, um ein gleichmäßiges Rösten zu gewährleisten.
8. Lassen Sie das Schweinefilet nach dem Garen ruhen, bevor Sie es in Scheiben schneiden und mit dem gebratenen Gemüse servieren.

ZUTATEN:

- 700 g Schweinefilet
- 1 Zucchini, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
- 1 rote Paprika, in Scheiben geschnitten
- 1 gelbe Paprika, in Scheiben geschnitten
- 250 g Kartoffeln, geschält und in Spalten geschnitten
- 4 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer, nach Geschmack

Lammspieße mit gegrillter Aubergine



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer Schüssel das Lammhackfleisch, die Semmelbrösel, die Frühlingszwiebel, den Knoblauch, den gehackten Koriander und die Petersilie vermischen.
2. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen. Die Mischung in vier gleich große Portionen teilen und um die Spieße formen, dabei die Enden frei lassen.
3. In einer anderen Schüssel die Auberginenscheiben mit Olivenöl, Salz und Pfeffer anschwelen.
4. Eine Crisper-Platte mit Speiseöl besprühen, die Spieße anordnen und in Zone 1 platzieren.
5. Die Auberginenscheiben auf die andere Crisper-Platte legen und in Zone 2 einsetzen.
6. Zone 1 auf AIR FRY (FRITTIEREN) bei 200°C für 9 Minuten einstellen.
7. Zone 2 auf AIR FRY (FRITTIEREN) bei 200°C für 15 Minuten einstellen. SYNC auswählen. Drücken Sie START/STOP.
8. Wenden Sie die Auberginenscheiben während des Garvorgangs zweimal, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten.
9. Servieren Sie die Lammspieße und die gegrillte Aubergine heiß, garniert mit zusätzlichem Koriander, Petersilie und wahlweise Chili.

ZUTATEN:

- 400 g Lammhackfleisch
- 20 g Semmelbrösel
- 1 Frühlingszwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1½ Esslöffel frischer Koriander, gehackt
- 1½ Esslöffel frische Petersilie, gehackt
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Auberginen, in je 6 Scheiben geschnitten
- Salz und schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- 4 Holzspieße (je 20 cm), in Wasser eingeweicht

Wurst-Röllchen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 Platte fertig ausgerollter Blätterteig (ca. 250 g)
- 400 g Schweinebratwurst
- 1 Teelöffel gemischte frische Kräuter (Thymian, Salbei und Rosmarin), fein gehackt
- Salz und schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- 1 Ei, leicht verquirlt, für die Glasur

1. In einer Schüssel das Brät mit den gehackten Kräutern, Salz und Pfeffer vermischen.
2. Den Blätterteig auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen und in Streifen oder Quadrate schneiden, je nach gewünschter Größe der Röllchen. Die Wurstmischung in der Mitte jedes Teigstücks verteilen.
3. Rollen Sie den Teig um die Wurstfüllung und drücken Sie die Ränder zusammen. Schneiden Sie jede Rolle in die gewünschte Länge, schneiden Sie die Oberseite mit einem Messer leicht ein und bestreichen Sie sie mit dem verquirlten Ei.
4. Legen Sie die Rollen in den Korb der Zone 1.
5. Stellen Sie auf BAKE (BACKEN) bei 200°C für 25-30 Minuten.
6. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
7. Schütteln Sie den Korb nach der Hälfte der Garzeit.
8. Lassen Sie die Wurst-Röllchen vor dem Servieren etwas abkühlen.

Corned Beef Hash



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 400 g Corned Beef, zerkleinert
- 400 g Kartoffeln, gekocht und gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 4 frische Eier
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken

1. In einer Rührschüssel das zerkleinerte Corned Beef mit den gewürfelten Kartoffeln und der gehackten Zwiebel vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Olivenöl beträufeln und gut vermischen.
2. Die Mischung in den Korb der Zone 1 geben und gleichmäßig verteilen, um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten.
3. Auf AIR FRY (FRITTIEREN) bei 200°C für etwa 20 Minuten einstellen.
4. Den Korb der Zone 2 leicht einölen. Die Eier vorsichtig in den Korb schlagen, wobei das Eigelb intakt bleiben muss.
5. Auf ROAST (BRATEN) bei 160°C einstellen. Den Timer auf 6 Minuten einstellen und SYNC drücken, um den Garvorgang gleichzeitig zu beenden.
6. Nach der Zubereitung mit Salz und Pfeffer abschmecken und das heiße Corned Beef Hash mit den Spiegeleiern servieren.

Notizen:

Gemischte Grillplatte



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

20 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Das Fleisch vor der Zubereitung etwa 15 Minuten auf Zimmertemperatur kommen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Leicht mit Olivenöl bestreichen.
2. Legen Sie die Rindersteaks in Zone 1. Wählen Sie den Modus AIR FRY (FRITTIEREN) bei 200°C und stellen Sie den Timer auf 9 Minuten ein, um sie blutig zu garen.
3. Legen Sie die Würstchen und Lammkoteletts in Zone 2 und verwenden Sie denselben AIR FRY-Modus bei 200°C. Da Würstchen und Lammkoteletts ähnliche Garzeiten benötigen, können sie zusammen gegart werden.
4. Stellen Sie den Timer auf 15 Minuten ein, wählen Sie SYNC, und starten Sie den Garvorgang mit START/STOP.
5. Wenden Sie die Steaks, Würstchen und Koteletts nach der Hälfte der Zeit, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
6. Lassen Sie das Fleisch nach dem Garen vor dem Servieren einige Minuten ruhen.
7. Richten Sie das Fleisch auf einer großen Servierplatte an, garnieren Sie es mit frischen Kräutern, und servieren Sie es.

ZUTATEN:

- 4 kleine Rindersteaks
- 4 gemischte Schweinswürstchen
- 4 Lammkoteletts
- Olivenöl, zum Einpinseln
- Grobes Salz und Pfeffer, nach Geschmack
- Frische Kräuter zum Garnieren (Rosmarin, Thymian)



GEFLÜGEL/ HÄHNCHEN

R E Z E P T E

Brathähnchen mit Gemüse



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
45 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Reiben Sie das Hähnchen mit der Hälfte des Olivenöls ein und würzen Sie es mit Salz, Pfeffer und der Hälfte der Kräutermischung. Legen Sie es in Zone 1.
2. In einer Schüssel die Kartoffeln und das Gemüse mit dem restlichen Olivenöl, Salz, Pfeffer und den restlichen Kräutern vermischen, bis sie gut bedeckt sind. Richten Sie die Kartoffeln und das Gemüse im Korb von Zone 2 an.
3. Wählen Sie die Funktion ROAST (BRATEN) für Zone 1, stellen Sie die Temperatur auf 190 °C und die Garzeit auf etwa 45 Minuten ein.
4. Wählen Sie für Zone 2 die Funktion ROAST (BRATEN), stellen Sie die Temperatur auf 190°C ein und drücken Sie die Taste SYNC. Starten Sie den Garvorgang mit START/STOP.
5. Prüfen Sie, ob das Hähnchen gar ist, indem Sie ein Fleischthermometer in die dickste Stelle stecken; es sollte eine Innentemperatur von 75°C erreichen.
6. Das Gemüse und die Kartoffeln müssen zart und leicht goldgelb sein.
7. Das Hähnchen einige Minuten ruhen lassen, bevor es tranchiert wird.
8. Mit den Bratkartoffeln und dem Gemüse servieren.

ZUTATEN:

- 1 ganzes Hähnchen (ca. 1-1,5 kg)
- 500 g Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- 300 g gemischtes Gemüse (Karotten, Zucchini, Paprika), gewürfelt
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer, nach Geschmack
- Gehackte gemischte Kräuter

Cordon Bleu vom Hähnchen



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

30 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Die Zucchinischeiben mit Öl und gemischten Kräutern in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ein antihaftbeschichtetes Blech in Zone 2 der Fritteuse einlegen und die Zucchini darauf verteilen.
2. Die Hähnchenbrüste einschlagen und auf eine Dicke von etwa einem halben Zentimeter flachdrücken, dann mit Schinken und Emmentaler belegen und vom dünneren Ende her aufrollen.
3. Drei Schüsseln für das mit Salz und Pfeffer gewürzte Mehl, die verquirlten Eier und die Semmelbrösel bereitstellen. Die Hähnchenröllchen in Mehl wälzen, in Ei tauchen und dann mit Paniermehl bestreuen, so dass eine doppelte Schicht entsteht.
4. Wählen Sie Zone 1, wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf 190°C und passen Sie die Einstellungen für das Hähnchen an. Stellen Sie den Timer auf 30 Minuten ein.
5. Drücken Sie in Zone 2 auf AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf 190°C und den Timer auf 20 Minuten. Wählen Sie SYNC. Drücken Sie START/STOP.
6. Schütteln Sie die Zucchini während des Garvorgangs, damit sie gleichmäßig garen.
7. Servieren Sie das Hähnchen Cordon Bleu heiß mit den gewürzten Zucchini.

ZUTATEN:

- 2 Hähnchenbrüste (je ca. 180 g)
- 3-4 Teelöffel Olivenöl
- 2 Scheiben gekochter Schinken
- 100 g Emmentaler Käse, in Scheiben geschnitten
- 20 g Mehl (Type 405)
- 2 Eier
- 100 g Semmelbrösel
- 3 Zucchini, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
- 2 Teelöffel gemischte Kräuter
- Salz und Pfeffer, nach Geschmack

Feines Hähnchen mit Baguette



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
40 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Die Hähnchenschenkel mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl würzen. Legen Sie sie in den Korb der Zone 1. Zwiebel, Knoblauch, Paprika, Tomaten, Wein, Brühe und gemischte Kräuter hinzufügen.
2. Wählen Sie die Funktion ROAST (BRATEN) bei 180°C und stellen Sie den Timer auf 40 Minuten ein.
3. Bestreichen Sie die Baguettescheiben mit Olivenöl und legen Sie sie in Zone 2.
4. Wählen Sie die Funktion BAKE (BACKEN) bei 180°C für 8 Minuten. Drücken Sie die SYNC-Taste und starten Sie den Garvorgang mit der START/STOP-Taste.
5. Servieren Sie das Jägerhähnchen kochend heiß, zusammen mit dem knusprigen Brot, um die köstliche Soße aufzufangen.

ZUTATEN:

- 4 Hähnchenschenkel
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 rote Paprika, in Scheiben geschnitten
- 200 g gehackte Tomaten aus der Dose
- 100 ml Rotwein
- 100 ml Hühnerbrühe
- 5 g gemischte Kräuter (Thymian, Rosmarin, Oregano)
- Salz und Pfeffer, zum Abschmecken
- 1 Baguette, in Scheiben geschnitten

Hähnchen-Fajitas mit Bratkartoffeln



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

25 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Die Hähnchenbrüste in dünne Streifen schneiden.
2. In einer großen Schüssel die Gewürze, Kräuter, das Öl und den Limettensaft vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut vermischen.
3. Das Hähnchen, die Zwiebeln und die Paprikaschoten hinzugeben und darauf achten, dass sie gut mit der Marinade bedeckt sind.
4. In einer anderen Schüssel die Kartoffeln mit dem Öl und den Gewürzen schwenken, bis sie gut bedeckt sind.
5. Das Bratblech in die Körbe des Geräts stellen. Die Hähnchen- und Gemüse Mischung in den Korb von Zone 1 und die Kartoffeln in Zone 2 geben.
6. Wählen Sie für Zone 1 die Option AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 20 Minuten ein.
7. Für Zone 2 wählen Sie ROAST (BRATEN), stellen die Temperatur auf 180°C und die Zeit auf 25 Minuten ein. Wählen Sie SYNC. Drücken Sie START/STOP, um zu beginnen.
8. Nach 10 Minuten beide Körbe umrühren oder schütteln. Wiederholen Sie den Vorgang nach 15 Minuten.
9. Das Hähnchen und das Gemüse in die Tortillas einwickeln und mit den gewürzten Bratkartoffeln an der Seite servieren.

ZUTATEN:

- 3 Hähnchenbrüste
- 2 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver
- 1 Esslöffel gemahlener Koriander
- 1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 2 Teelöffel Knoblauchpulver
- 1/2 Teelöffel Chiliflocken
- 1 Teelöffel getrockneter Oregano
- 80 ml Olivenöl
- Saft von 1 Limette
- Salz und Pfeffer, zum Abschmecken
- 1 Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- 1 rote Paprikaschote, in Scheiben geschnitten
- 1 gelbe Paprika, in Scheiben geschnitten
- 8 mittelgroße Tortillas
- 1 kg Kartoffeln, geviertelt
- 2 Teelöffel scharfes Paprikapulver

Hähnchen und Pommes



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

25 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer Schüssel das Mehl mit dem Hähnchengewürz vermischen.
2. Jeden Hähnchenschenkel erst in die verquirlten Eier und dann in die Mehl-Gewürzmischung tauchen, so dass er gut bedeckt ist.
3. Den Korb der Zone 1 mit Kochspray besprühen und das Hähnchen darin anordnen.
4. In einer anderen Schüssel die Pommes frites mit dem Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen.
5. Legen Sie die Pommes frites in den Korb von Zone 2, beträufeln Sie sie mit etwas Öl und verteilen Sie sie, um ein gleichmäßiges Garen zu ermöglichen.
6. Wählen Sie den Modus AIR FRY (FRITTIEREN) für Zone 1, stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Garzeit auf 25 Minuten ein. Verwenden Sie die Taste MATCH, um die gleichen Einstellungen für Zone 2 zu übernehmen und starten Sie den Garvorgang mit START/STOP.
7. Achten Sie darauf, das Hähnchen und die Pommes frites nach der Hälfte der Garzeit zu wenden, um eine gleichmäßige Bräunung auf allen Seiten zu gewährleisten. Gegebenenfalls die Garzeit um einige Minuten verlängern.
8. Das gebratene Hähnchen heiß mit den knusprigen Pommes frites servieren.

ZUTATEN:

- 4 Hähnchenschenkel
- 2 Eier, leicht verquirlt
- 200 g Mehl (Type 405)
- 1 Esslöffel Gewürze (Paprika, Zwiebelpulver)
- Salz und schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- 4 große Kartoffeln, geschält und in Pommes geschnitten
- 2 Esslöffel Olivenöl

Putenbraten-Sandwich



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

50 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Reiben Sie die Putenbrust mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und den ausgewählten Kräutern ein.
2. Legen Sie die Pute in den Korb der Zone 1 und wählen Sie den Modus ROAST (BRATEN) bei 180°C. Stellen Sie den Timer auf etwa 50 Minuten ein.
3. Die Brötchen leicht mit etwas Olivenöl bestreichen.
4. Die Brötchen in den Korb von Zone 2 legen und den Modus BAKE (BACKEN) wählen. Die Temperatur für 5 Minuten auf 180°C einstellen. Wählen Sie SYNC und starten Sie den Garvorgang mit START/STOP.
5. Überprüfen Sie in der Zwischenzeit den Garfortschritt der Putenbrust am besten mit einem Fleischthermometer (die Putenbrust ist gar, wenn seine Innentemperatur 75°C erreicht).
6. Lassen Sie die Putenbrust nach dem Garen einige Minuten ruhen, bevor Sie sie aufschneiden.
7. Bestreichen Sie das Brot mit Mayonnaise und Senf, legen Sie den Salat, die Tomatenscheiben und schließlich die Putenscheiben darauf.

ZUTATEN:

- 500 g Putenbrust
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer, nach Geschmack
- Eine Auswahl an Kräutern (Rosmarin, Salbei, Thymian)
- 4 große Brötchen
- Salat, Tomate, Mayonnaise, Senf

Hähnchen-Caesar-Salat



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 Hähnchenbrüste ohne Haut
- 1 Teelöffel Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- 1 Kopf Römervalat, gewaschen und in Stücke gerissen
- 100 g Croutons
- Geriebener oder gehobelter Parmesankäse
- Knoblauch-Caesar-Dressing

1. Die Hähnchenbrüste mit Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Legen Sie sie in den Korb der Zone 1.
2. Wählen Sie den Modus AIR FRY (FRITTIEREN) bei 180°C für etwa 20 Minuten. Das Hähnchen sollte dann außen goldbraun und innen durchgebraten sein. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
3. Während das Hähnchen gart, bereiten Sie den Salat vor, indem Sie den Römervalat in eine große Schüssel geben. Die Croutons und den Parmesankäse hinzufügen.
4. Sobald das Hähnchen nach dem Garen einige Minuten geruht hat, schneiden Sie es in Scheiben.
5. Legen Sie das in Scheiben geschnittene Hähnchen auf den Salat und geben Sie das Caesar-Dressing, zusätzliche Parmesanspäne und Pfeffer darüber. Gut durchmischen und servieren.

Buffalo-Hähnchenflügel



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 12 Hähnchenflügel
- Salz und Pfeffer, nach Geschmack
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 100 ml Buffalo-Sauce (oder andere Sauce)
- 4 Möhren, in Stifte geschnitten
- 4 Stangen Staudensellerie, in Stifte geschnitten
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Ranch- oder Blue-Cheese-Dressing zum Dippen (oder nach Wahl)
- Zitronenspalten

1. Die Hähnchenflügel mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit einem Esslöffel Olivenöl einmassieren. Im Korb der Zone 1 anordnen.
2. Die Sellerie- und Karottenstifte mit einem Esslöffel Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen.
3. Wählen Sie den Modus AIR FRY (FRITTIEREN) für das Hähnchen in Zone 1, stellen Sie die Temperatur auf 190 °C und den Timer auf 25 Minuten ein.
4. Stellen Sie den Modus ROAST (BRATEN) für das Gemüse in Zone 2 auf 180°C für etwa 10 Minuten ein.
5. Aktivieren Sie die SYNC-Funktion, damit die Hähnchenflügel und das Gemüse zur gleichen Zeit fertig gegart werden. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
6. Sobald die Hähnchenflügel und das Gemüse gar sind, schwenken Sie sie in der Buffalo-Sauce.
7. Die Buffalo-Hähnchenflügel heiß mit den Sellerie- und Karottenstiften servieren, dazu Ranch- oder Blue-Cheese-Dressing (oder anderes Dressing) zum Dippen.

Puten-Burger mit Süßkartoffelpommes



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Würzen Sie die Putenburger mit Salz und Pfeffer und legen Sie sie in den Korb der Zone 1.
2. Wählen Sie den Modus AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf 180°C und den Timer auf 20 Minuten.
3. Etwas Öl in den Korb von Zone 2 träufeln und die tiefgefrorenen Süßkartoffelpommes hineinlegen.
4. Wählen Sie den Modus MAX CRISP für die Pommes frites in Zone 2 und stellen Sie den Timer auf 15 Minuten bei 240°C.
5. Aktivieren Sie die SYNC-Funktion. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten, damit beide Zonen gleichzeitig fertig werden.
6. Bereiten Sie während des Garvorgangs die Brötchen mit den von Ihnen gewählten Belägen vor (Sie können sie auch 3 Minuten lang im Modus BAKE (BACKEN) bei 180°C aufwärmen).
7. Sobald die Burger und Pommes frites fertig sind, setzen Sie die Burger zusammen, indem Sie die Puten-Patties in die vorbereiteten Brötchen legen, und servieren Sie sie zusammen mit den knusprigen Süßkartoffelpommes.

ZUTATEN:

- 4 Putenbrust-Patties
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken
- 4 Burgerbrötchen
- Belag nach Wahl: Salat, Tomate, Zwiebel, Saucen
- 500 g tiefgekühlte Süßkartoffelpommes

Feine Hähnchenkeulen



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

30 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel Honig, Sojasauce, Knoblauch, Essig und Ingwer zu einer Marinade verrühren.
2. Die Hähnchenkeulen in die Marinade geben und sicherstellen, dass sie vollständig bedeckt sind. Mindestens 40-50 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.
3. Nach dem Marinieren die Hähnchenkeulen aus der Marinade nehmen. Beide Zonen des Korbes mit etwas Olivenöl bestreichen und 8 Hähnchenkeulen in Zone 1 und 8 Hähnchenkeulen in Zone 2 anordnen, dabei darauf achten, dass sie sich nicht überlappen.
4. Wählen Sie den Modus AIR FRY (FRITTIEREN) und stellen Sie die Temperatur auf 180°C. Stellen Sie den Timer auf 25 Minuten ein.
5. Drücken Sie die Taste MATCH, um die Gareinstellungen für Zone 2 zu wiederholen, und drücken Sie START/STOP.
6. Wenden Sie die Keulen nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten.
7. Nach dem Garen das Hähnchen auf eine Servierplatte geben und mit Sesam und Schnittlauch garnieren.

ZUTATEN:

- 16 Hähnchenkeulen
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- 100 ml Honig
- 50 ml Sojasauce
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Esslöffel Reisessig oder Apfelessig
- 1 Teelöffel frischer Ingwer, gerieben
- Sesamsamen und Schnittlauch zum Garnieren

Chicken Tikka Masala



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

20 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer Schüssel das Hähnchenfleisch mit dem Joghurt, den Tikka-Masala-Gewürzen und dem Salz vermischen. Mindestens 1 Stunde lang im Kühlschrank marinieren lassen.
2. Im Korb der Zone 1 Ihres Ninja den Basmatireis, das Wasser und das Salz vermischen. Wählen Sie BAKE (BACKEN) und stellen Sie die Temperatur auf 180°C für 18-20 Minuten.
3. Besprühen Sie den Korb von Zone 2 mit Kochspray. Die Zwiebel, den Knoblauch, den Ingwer und das marinierte Hähnchenfleisch hineingeben.
4. Wählen Sie den Modus ROAST (BRATEN) für das Hähnchen, stellen Sie die Temperatur auf 180 °C und den Timer auf 20 Minuten. SYNC drücken und den Garvorgang mit START/STOP starten.
5. Nach 10 Minuten den Korb der Zone 2 herausziehen und die gehackten Tomaten hinzufügen. Weitere 10 Minuten kochen lassen. In der letzten Minute die Crème double (oder Ersatz) einrühren.
6. Sobald das Hähnchen durchgebraten und der Reis weich ist, das Chicken Tikka Masala über dem heißen Basmatireis servieren.
7. Nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.

ZUTATEN:

- 500 g Hähnchenbrust, gewürfelt
- 200 ml Naturjoghurt
- 2 Esslöffel Tikka-Masala-Gewürzmischung
- 1 große Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 20 g frischer Ingwer, gerieben
- 400 g gehackte Tomaten aus der Dose
- 100 ml Crème Double (Mischung aus 50% Mascarpone und 50% Schlagsahne – zu gleichen Teilen oder nehmen Sie einfach Crème Fraîche)
- Salz, zum Abschmecken
- Kochspray

Zutaten für den Reis:

- 300 g Basmati-Reis, gewaschen und abgetropft
- 600 ml Wasser
- 1 Teelöffel Salz

Gegrillte Hähnchenbrüste



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

25 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Die Hähnchenbrüste mit Salz, Pfeffer, Kräutermischung und Zitronensaft würzen und einige Minuten marinieren lassen. Die Hähnchenbrüste mit Olivenöl einpinseln.
2. Die Hälfte der Hähnchenbrüste in den Korb der Zone 1 und die andere Hälfte in den Korb der Zone 2 legen.
3. Wählen Sie die Funktion ROAST (BRATEN) bei 180°C und stellen Sie die Garzeit auf 25 Minuten ein.
4. Verwenden Sie die Taste MATCH, um die Einstellungen von Zone 1 auf Zone 2 zu übertragen.
5. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
6. Garen Sie die Hähnchenbrust 20-25 Minuten lang oder bis die Innentemperatur der Hähnchenbrust 75°C erreicht hat. Wenden Sie die Hähnchenbrüste nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten.
7. Nach dem Garen die Hähnchenbrüste einige Minuten ruhen lassen, bevor sie in Scheiben geschnitten werden.

ZUTATEN:

- 8 Hähnchenbrüste, ohne Haut und ohne Knochen
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- Eine Mischung aus fein gehackten Kräutern (Rosmarin, Thymian, Oregano)
- Saft von 1 Zitrone

Hähnchen mit Spezial-Sauce



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

30 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Die Hähnchenbrüste mit Salz, Pfeffer, Currypulver, Paprika und einem Spritzer Olivenöl würzen.
2. Die Hälfte der Hähnchenbrüste in den Korb von Zone 1 und die andere Hälfte in Zone 2 legen.
3. Wählen Sie den Modus ROAST (BRATEN), stellen Sie die Temperatur auf 180°C und die Garzeit auf 30 Minuten ein. Drücken Sie die Taste MATCH, um die Einstellungen von Zone 1 auf Zone 2 zu übertragen, und starten Sie den Garvorgang mit START/STOP.
4. Während das Hähnchen gart, die Mayonnaise, den Joghurt, das Currypulver, das Tomatenmark, den Zitronensaft, das Mango-Chutney und den gehackten Koriander in einer Schüssel verrühren, bis alles gut vermischt ist.
5. Lassen Sie das Hähnchen nach dem Garen etwas abkühlen, bevor Sie es in Scheiben schneiden. Das Hähnchen auf einem Bett aus frischem Salat anrichten und mit der Sauce übergießen.
6. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen, damit sich die Aromen vermischen können.
7. Mit Toast oder Baguette servieren.

ZUTATEN:

Für das Hähnchen:

- 4 Hähnchenbrüste (insgesamt etwa 600-700 g)
- Salz, Olivenöl und schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- 1 Teelöffel Currypulver
- 1 Teelöffel Paprikapulver

Für die Spezial-Sauce:

- 200 g Mayonnaise
- 200 g Naturjoghurt
- 2 Teelöffel Currypulver
- 1 Teelöffel Tomatenpüree
- 30ml Zitronensaft
- 50 ml Mango-Chutney
- 2 Teelöffel frischer Koriander, gehackt

Zum Servieren:

- Geschredderter frischer Salat
- Toast oder Baguette

Chicken Burger



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 Hähnchen-Patties
- Salz und schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken
- 4 Burgerbrötchen
- 4 Kopfsalatblätter
- 1 große Tomate, in Scheiben geschnitten
- Mayonnaise oder Sauce nach Wahl
- 8 Scheiben Speck

1. Würzen Sie die Hähnchenburger mit Salz und Pfeffer und legen Sie sie in den Korb von Zone 1.
2. Wählen Sie den Modus AIR FRY (FRITTIEREN) für Zone 1, stellen Sie die Temperatur auf 180°C und die Garzeit auf 20 Minuten ein.
3. Legen Sie den Speck in den Korb von Zone 2, wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN) und stellen Sie die Temperatur auf 200°C für 10 Minuten ein. Aktivieren Sie die Funktion SYNC und drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
4. 3 Minuten vor Ende der Garzeit die Fritteuse öffnen und die Burgerbrötchen mit der Schnittfläche nach unten in Zone 2 geben, um sie leicht zu rösten. Sobald die Patties fertig sind, nach Belieben zusammenstellen. Bestreichen Sie die untere Hälfte jedes Brötchens mit Mayonnaise oder einer Sauce Ihrer Wahl. Ein Salatblatt, eine Scheibe Tomate, den Hähnchen-Pattie und zwei Scheiben Speck darauf legen.
5. Mit der anderen Brötchenhälfte belegen und servieren.

Chicken Wings mit Honig-Senf



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 6 Chicken Wings (ca. 500 g)
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 60 ml Honig
- 30 ml Dijon-Senf
- 5 ml Apfelessig
- 5 g Knoblauchpulver
- 5 g Paprikapulver

1. Die Hähnchenflügel in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen, so dass sie gleichmäßig bedeckt sind.
2. In einer anderen Schüssel Honig, Dijon-Senf, Apfelessig, Knoblauchpulver und Paprikapulver vermischen.
3. Tauchen Sie die Hähnchenflügel in die Marinade und stellen Sie sicher, dass sie vollständig bedeckt sind. Mindestens 10 Minuten ruhen lassen. Die marinierten Hähnchenflügel in den Frittierkorb der Zone 1 legen, wobei darauf zu achten ist, dass sie nicht zu voll sind.
4. Wählen Sie den Modus AIR FRY (FRITTIEREN) und stellen Sie die Temperatur auf 190°C ein. START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten, und 20-25 Minuten lang garen.
5. Wenden Sie die Flügel nach der Hälfte der Zeit, damit sie auf allen Seiten gleichmäßig gebräunt werden. Sobald die Hähnchenflügel goldbraun und knusprig sind, auf einen Servierteller geben und servieren.

Klassische Hähnchenspieße



ZUBEREITUNG:

1. In beide Fächer die Crisper-Platten einsetzen. Die Crisper-Platten mit Antihaft-Backöl besprühen.
2. Die Hähnchenbrüste mit den restlichen Zutaten vermengen.
3. Die Hähnchenteile auf die eingeweichten Bambusspieße auffädeln und die Spieße in beiden Fächern anordnen.
4. Wählen Sie Zone 1 AIR FRY (FRITTIEREN) bei 190°C für 25 Minuten. Wählen Sie MATCH und drücken Sie die Taste START/STOP.
5. Servieren.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 kg Hähnchenbrust, ohne Knochen, in mundgerechte Stücke geschnitten
- Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- 1 Teelöffel Zitronensaft, frisch gepresst
- 1 Teelöffel brauner Senf
- 1 Esslöffel Olivenöl

Joghurt-Hähnchen-Sandwich



ZUBEREITUNG:

1. Die Hähnchenteile in einer Keramikschüssel mit dem Joghurt und der Geflügelgewürzmischung vermischen. Etwa 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.
2. Die Marinade wegwerfen und die marinierten Hähnchenteile auf den zerkleinerten Cornflakes wälzen und andrücken, damit sie haften bleiben. Die Hähnchenteile mit Speiseöl bepinseln und in den Garkorb legen.
3. Wählen Sie Zone 1 AIR FRY (FRITTIEREN) bei 200°C für 18 Minuten. Wählen Sie MATCH, um die Einstellungen für beide Zonen zu duplizieren. Drücken Sie die Taste START/ STOP.
4. Wenn die Zeit in Zone 1, 9 Minuten erreicht hat, schütteln Sie den Korb, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. Setzen Sie die Fächer wieder ein, um den Garvorgang fortzusetzen.
5. Stellen Sie Ihre Sandwiches mit gebratenen Nuggets, Sandwichbrötchen und Belägen Ihrer Wahl zusammen.
6. Servieren.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 800 g Hähnchenbrust, in mundgerechte Stücke geschnitten
- 120 ml Naturjoghurt
- 1 Esslöffel Geflügelgewürzmischung
- 100 g Cornflakes,
- 4 Sandwichbrötchen

Notizen:

Nudelauflauf mit Putenhackfleisch



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
40 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Putenhackfleisch, gehackte Tomaten, Nudeln und Zwiebeln in einer Schüssel gründlich vermischen.
2. Die Mischung mit einem Löffel in zwei leicht gefettete Backformen geben. Die Backformen in die Fächer stellen (ohne Gareinsätze).
3. Wählen Sie Zone 1 BAKE (BACKEN) bei 180°C für 40 Minuten. Wählen Sie MATCH und dann die Taste START/STOP.
4. Nach der Hälfte der Zeit die Zutaten vorsichtig umrühren und mit Parmesankäse bestreuen. Setzen Sie die Fächer wieder ein, um den Garvorgang fortzusetzen.
5. Sie können auch eine große Backform anstelle von zwei kleineren Formen verwenden.
6. Servieren.

ZUTATEN:

- 1 kg Putenhackfleisch
- 2 (400 g) gehackte Tomaten
- 300 g Rigatoni-Nudeln,
- 1 große Zwiebel, gehackt
- 100 g Parmesankäse, gerieben

Putenfleisch-Feta-Zucchini-Patties



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 kg Putenhackfleisch
- 1 große Zucchini, spiralförmig in dünne Nudeln geschnitten
- 100 g Feta, zerbröckelt
- 1 mittlere Zwiebel, gehackt
- 1 Esslöffel Geflügelgewürzmischung
- Burgerbrötchen (Optional)

1. In jeden Fächer eine Crisper-Platte einsetzen. Besprühen Sie die Crisper-Platten mit antihaftbeschichtetem Speiseöl.
2. Die Zutaten gründlich vermischen und die Mischung zu 6 Patties formen.
3. Die Patties in jedes Fach geben und mit Speiseöl besprühen.
4. Wählen Sie Zone 1 AIR FRY (FRITTIEREN) bei 190°C für 20 Minuten. Wählen Sie MATCH und dann die Taste START/STOP.
5. Wenn die Zeit in Zone 1 10 Minuten erreicht hat, drehen Sie die Patties um und besprühen Sie sie auf der anderen Seite mit Speiseöl. Setzen Sie die Fächer wieder ein, um den Garvorgang fortzusetzen.
6. Servieren.

Senf-Paprika-Hähnchenbrust



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 800 g Hähnchenbrust, in mundgerechte Stücke geschnitten
- 1 Esslöffel Senf
- 1 Teelöffel Paprika
- 1 Esslöffel Geflügelgewürzmischung
- 300 ml Becher Naturjoghurt

1. Die Hähnchenteile mit den anderen Zutaten in einer Keramik- (oder Glas-) Schüssel vermischen. Etwa 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.
2. Die Hähnchenteile mit Speiseöl bepinseln und in den Garkorb legen.
3. Wählen Sie Zone 1 AIR FRY (FRITTIEREN) bei 200°C für 20 Minuten. Wählen Sie MATCH und dann die Taste START/STOP.
4. Wenn die Zeit in Zone 1, 10 Minuten erreicht hat, schütteln Sie den Korb, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
5. Setzen Sie die Fächer wieder ein, um den Garvorgang fortzusetzen.
6. Servieren.

Notizen:



FISCH & MEERES- FRÜCHTE

R E Z E P T E

Lachs mit Spinat



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 Lachsfilets (je ca. 150 g)
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken
- Zitronenspalten, zum Servieren
- 400 g frischer Spinat, gewaschen
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 30 ml Olivenöl

1. Die Lachsfilets mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Olivenöl würzen. Legen Sie sie in Zone 1.
2. Bei 200°C auf ROAST (BRATEN) stellen und 12-15 Minuten garen.
3. In Zone 2 den Spinat mit Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer durchschwenken, bis er gut vermischt ist.
4. Stellen Sie REHEAT auf 120°C ein und lassen Sie es 4-5 Minuten lang laufen. Drücken Sie SYNC und starten Sie den Garvorgang mit START/STOP.
5. Nach dem Garen die Lachsfilets zusammen mit dem sautierten Spinat und den Zitronenspalten servieren.

Schollenröllchen mit Spargel



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 Schollenfilets (je ca. 150 g)
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- Gehackte Kräuter (z.B. Petersilie oder Schnittlauch)
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 200 g Spargel, gestutzt
- 100 g Kirschtomaten

1. Die Schollenfilets mit Salz, Pfeffer und gehackten Kräutern würzen. Jedes Filet sanft aufrollen und mit einem Cocktailspieß fixieren, damit es seine Form behält.
2. In die Zone 1 stellen, bei 180°C auf ROAST (BRATEN) stellen und 15 Minuten garen.
3. In einer Schüssel den Spargel und die Kirschtomaten mit Olivenöl, Salz und Pfeffer anmachen. In Zone 2 geben.
4. Zone 2 auf AIR FRY (FRITTIEREN) bei 200°C einstellen und den Timer auf 8 Minuten einstellen. Drücken Sie SYNC, um sicherzustellen, dass beide Zonen gleichzeitig fertig garen, und starten Sie mit START/STOP.
5. Die Schollenröllchen zusammen mit dem Spargel und den Tomaten auf einer Servierplatte anrichten.
6. Entfernen Sie die Cocktailspieße und servieren Sie die Schollenröllchen mit Spargel warm.

Notizen:

Klassische Fish & Chips



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 Kabeljaufilets (je ca. 150 g)
- Salz und Pfeffer, nach Geschmack
- 100 g Mehl (Type 405)
- 1 großes Ei, leicht verquirlt
- 100 g Semmelbrösel
- 2 große Kartoffeln, in Pommes geschnitten
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel gemischte Kräuter (z. B. Thymian und Rosmarin)

1. Die Pommes frites mit einem Esslöffel Olivenöl, gemischten Kräutern, Salz und Pfeffer vermengen und in den Korb der Zone 2 geben.
2. Die Kabeljaufilets mit Salz und Pfeffer würzen. Jedes Filet zuerst in Mehl wenden, dann in das verquirlte Ei tauchen und schließlich gleichmäßig mit Paniermehl bestreuen.
3. Die panierten Filets in Zone 1 anordnen und mit dem restlichen Esslöffel Olivenöl beträufeln.
4. Zone 1 auf AIR FRY (FRITTIEREN) bei 200°C für 25 Minuten einstellen. Die Pommes frites gleichmäßig in Zone 2 verteilen und für 20 Minuten auf AIR FRY (FRITTIEREN) bei 200°C einstellen.
5. Aktivieren Sie die SYNC-Funktion und starten Sie den Garvorgang durch Drücken von START/STOP.
6. Nach der Hälfte der Garzeit die Fischfilets vorsichtig wenden und den Pommes frites-Korb schütteln, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten.
7. Servieren Sie die Fish & Chips mit Sauce Tartare an der Seite.

Wolfsbarsch mit Ratatouille



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 Wolfsbarschfilets (je ca. 150-200 g)
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Saft von 1 Zitrone
- 1 kleine Aubergine, gewürfelt
- 1 Zucchini, gewürfelt
- 1 rote Paprikaschote, gewürfelt
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 200 g Kirschtomaten, halbiert
- Salz und Pfeffer, je nach Geschmack
- Thymian oder Basilikum, je nach Geschmack

1. Die Wolfsbarschfilets mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl würzen. Legen Sie sie in den Korb der Zone 1. Die Fritteuse bei 200°C 14 Minuten lang auf ROAST (BRATEN) einstellen.
2. In einer großen Schüssel Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebel, Knoblauch und Kirschtomaten mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Kräutern vermischen. Diese Mischung in Zone 2 geben.
3. Stellen Sie ihn auf BAKE (BACKEN) bei 180°C und stellen Sie den Timer auf 25 Minuten. Aktivieren Sie die SYNC-Funktion und starten Sie den Garvorgang durch Drücken von START/STOP.
4. Nach der Hälfte der Zeit die Wolfsbarschfilets und das Gemüse überprüfen und vorsichtig wenden.
5. Servieren Sie die Wolfsbarschfilets heiß mit einem Spritzer frischer Zitrone und der herzhaften Ratatouille.

Geräucherter Schellfisch



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 geräucherte Schellfischfilets (je ca. 150-200 g)
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken
- 1 Zitrone, zum Servieren
- gehackte Petersilie, zum Garnieren

ZUBEREITUNG:

1. Die geräucherten Schellfischfilets mit Küchenpapier trocken tupfen.
2. Jedes Filet leicht mit Olivenöl bestreichen und mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen (nicht salzen, da der Fisch bereits geräuchert ist).
3. Legen Sie die Schellfischfilets in einen der beiden Körbe und achten Sie darauf, dass sie sich nicht überlappen. Stellen Sie das Gerät auf ROAST (BRATEN) bei 180°C für 12 Minuten ein.
4. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
5. Nehmen Sie die Schellfischfilets aus der Fritteuse und richten Sie sie auf Tellern an.
6. Mit Zitronenscheiben und gehackter Petersilie garniert servieren.

Moules Marinières mit Baguette



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 kg Muscheln, gesäubert und entgrätet
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 200 ml trockener Weißwein
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- Frische Petersilie, gehackt, nach Geschmack
- Salz und schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- 1 Baguette, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
- 1 Esslöffel Olivenöl

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel die Muscheln mit Weißwein, Knoblauch, Zwiebeln, Salz und Pfeffer vermischen.
2. In eine geeignete Schüssel geben und mit Alufolie abdecken.
3. Stellen Sie die Schüssel in Zone 1.
4. Wählen Sie die Funktion ROAST (BRATEN), stellen Sie die Temperatur auf 200°C und garen Sie die Muscheln etwa 10 Minuten lang.
5. Bestreichen Sie die Baguettescheiben leicht mit Olivenöl und legen Sie sie in den Korb von Zone 2, ohne sie zu überlappen.
6. Wählen Sie die Funktion AIR FRY (FRITTIEREN) bei 180°C und stellen Sie den Timer auf 4-5 Minuten ein.
7. Aktivieren Sie die SYNC-Funktion und starten Sie den Garvorgang durch Drücken von START/STOP.
8. Servieren Sie die heißen Muscheln in tiefen Schüsseln zusammen mit den knusprigen Brotscheiben, beträufeln Sie sie mit dem Bratensaft und garnieren Sie sie mit frisch gehackter Petersilie.

Notizen:

Gebratene Calamari mit Aioli-Soße



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Mehl, geräuchertes Paprikapulver, Salz und schwarzen Pfeffer in einer großen Schüssel vermischen. Die Tintenfischringe in der Mehlmischung schwenken, um sie gleichmäßig zu beschichten.
2. Die Dual Zone vorheizen, indem Sie den Modus AIR FRY (FRITTIEREN) wählen und die Temperatur auf 200°C einstellen.
3. Sprühen Sie die Körbe leicht mit Kochspray ein. Verteilen Sie die Hälfte der Tintenfischringe gleichmäßig im Korb von Zone 1 und die andere Hälfte in Zone 2.
4. Stellen Sie die Garzeit auf 8 Minuten ein. Aktivieren Sie die Funktion MATCH und drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
5. Während die Calamari garen, die Aioli zubereiten. Dazu die Mayonnaise, den gehackten Knoblauch, den Zitronensaft, das Salz und den schwarzen Pfeffer in einer kleinen Schüssel glatt rühren.
6. Die gebratenen Calamari nach dem Garen auf eine Servierplatte geben und sofort mit der Aioli-Sauce servieren.

ZUTATEN:

Für gebratene Calamari:

- 800 g frische Tintenfischringe
- 100 g Mehl (Type 405)
- 1 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken
- Öl zum Einsprühen

Für die Aioli-Soße:

- 100 ml Mayonnaise
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Teelöffel frischer Zitronensaft
- Salz, nach Geschmack
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken

Krabbenküchlein mit süßer Chili-Sauce



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

10 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel das Krabbenfleisch, 50 g Semmelbrösel, das verquirlte Ei, die Mayonnaise, den Dijon-Senf, den Zitronensaft, den gehackten Schnittlauch und eine gute Prise Salz und Pfeffer vorsichtig vermischen.
2. Die Masse zu 8 Krabbenküchlein formen. Jedes Küchle mit den restlichen Semmelbröseln bestreuen und 10 Minuten im Kühlschrank kalt stellen, damit sie fest werden.
3. Heizen Sie auf 200°C auf der Einstellung AIR FRY (FRITTIEREN) vor. Beide Körbe leicht mit Öl besprühen und die Krabbenküchlein in einer einzigen Schicht anordnen, so dass sie sich nicht überlappen.
4. Aktivieren Sie die MATCH-Funktion, um beide Zonen auf 10 Minuten Garzeit einzustellen. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
5. Wenden Sie die Krabbenküchlein nach der Hälfte der Garzeit, bis sie goldbraun und knusprig sind.
6. Die Krabbenküchlein heiß mit süßer Chilisauce zum Dippen servieren.

ZUTATEN:

- 500 g Krabbenfleisch, gut abgetropft
- 100 g Semmelbrösel
- 1 großes Ei, leicht verquirlt
- 30 ml Mayonnaise
- 1 Teelöffel Dijon-Senf
- 15 ml frischer Zitronensaft
- 20 g fein gehackter Schnittlauch
- Meersalz, schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- Kochspray Öl
- Süße Chilisauce, nach Geschmack

Fischeintopf mit Knoblauchbrot



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

30 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Stellen Sie die Dual Zone auf 180°C auf ROAST (BRATEN).
2. Mischen Sie das Olivenöl, die Zwiebel, den Knoblauch und den roten Paprika im Korb. Auf Stufe 1 ca. 5 Minuten lang kochen, bis sie weich sind.
3. Die geschälten Tomaten, Fischbrühe, Salz, Pfeffer und Paprika hinzufügen. Gut umrühren.
4. Die Fischstücke und Garnelen hinzufügen und den Timer auf 25 Minuten einstellen.
5. In Zone 2 auf BAKE (BACKEN) bei 180°C einstellen. Die geschmolzene Butter mit dem gehackten Knoblauch und der gehackten Petersilie vermischen.
6. Diese Mischung auf die Baguettehälften streichen. Das Brot in den Korb legen und den Timer auf 15 Minuten einstellen.
7. Wählen Sie SYNC und starten Sie den Garvorgang, indem Sie die START/STOP-Taste drücken.
8. Den heißen Fischeintopf mit frischen Kräutern garniert und mit dem Knoblauchbrot servieren.

ZUTATEN:

- 400 g Fischfilets, in Stücke geschnitten
- 200 g geschälte Garnelen
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 1 große Zwiebel, gewürfelt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 rote Paprika, gewürfelt
- 500 ml Fischbrühe
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken
- 1 Teelöffel Paprikapulver
- Frische Kräuter (Petersilie, Koriander), gehackt
- 1 Baguette, längs halbiert
- 50 g weiche Butter

Gegrillte Hummerschwänze mit Knoblauchbutter



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

10 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Die Hummerschwänze leicht mit Olivenöl einpinseln, dann mit Salz, Pfeffer und etwas Paprika würzen, um den Geschmack zu verbessern.
2. Die Dual Zone auf die Einstellung MAX CRISP bei 220 °C vorheizen.
3. Die Hummerschwänze mit der Fleischseite nach oben in den Korb von Zone 1 legen und den Timer auf 8 Minuten einstellen.
4. Während der Hummer gart, die Butter, den gehackten Knoblauch, die Petersilie und den Zitronensaft in einer kleinen, für die Dual Zone geeignete Schüssel vermengen.
5. Stellen Sie auf den Modus REHEAT bei 90°C und stellen Sie den Timer auf 6 Minuten, um die Butter zu schmelzen. Drücken Sie SYNC und starten Sie den Kochvorgang mit START/STOP.
6. Die gegrillten Hummerschwänze sofort nach dem Garen mit der geschmolzenen Knoblauchbutter beträufeln und mit zusätzlichen Zitronenspalten und Petersilie garniert servieren.

ZUTATEN:

- 2 gefrorene Hummerschwänze (je ca. 200 g)
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- Ein wenig Paprika (optional)

Für die Knoblauchbutter:

- 100 g ungesalzene Butter
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Esslöffel frische Petersilie, gehackt
- Saft von ½ Zitrone

Gebratener Lachs und Spargel mit Parmesan



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer kleinen Schüssel das Fischgewürz mit dem braunen Zucker vermischen. Jedes Lachsfilet mit einem Esslöffel Olivenöl bepinseln und großzügig mit der Zucker-Gewürzmischung bestreichen.
2. In einer anderen Schüssel den Spargel mit dem restlichen Olivenöl vermengen und mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
3. Die Lachsfilets mit der Hautseite nach unten in Zone 1 des Geräts legen und den Spargel in Zone 2.
4. Stellen Sie auf ROAST (BRATEN) bei 200°C für 15 Minuten. Aktivieren Sie die MATCH-Funktion, um die Garzeiten für Lachs und Spargel zu synchronisieren. Starten Sie den Kochvorgang mit START/STOP.
5. Kurz vor Ende der Garzeit die Hälfte des Parmesans über den Spargel streuen, den Korb leicht schütteln und fertig garen lassen.
6. Den Lachs und den Spargel auf einer Servierplatte anrichten und den restlichen Parmesan vor dem Servieren über den Spargel streuen.

ZUTATEN:

- 40 g Fischgewürz
- 3 Esslöffel brauner Zucker
- 3 Lachsfilets
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 450 g Spargel, gestutzt
- 30 g Parmesankäse, gerieben
- Salz und Pfeffer, nach Geschmack

Austern mit Speck



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 12 frische Austern, geschält
- 100 g fein gewürfelter Speck
- 30 ml Worcestershire-Sauce
- 15 ml geschmolzene Butter
- Salz und schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken
- Gehackte frische Petersilie, zum Garnieren
- Zitronenspalten, zum Servieren

1. Die Austern leicht abtropfen lassen, um das überschüssige Wasser zu entfernen.
2. Schalten Sie die Dual Zone ein und verteilen Sie den gewürfelten Speck im Korb von Zone 1.
3. Wählen Sie den Modus AIR FRY (FRITTIEREN) und stellen Sie die Temperatur auf 200°C und den Timer auf 9 Minuten. Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der START/STOP-Taste.
4. Nach Ablauf der 9 Minuten den Speck herausnehmen, auf jeder Auster verteilen und ein paar Tropfen Worcestershire-Sauce dazugeben. Mit einem Teelöffel etwas geschmolzene Butter über jede Auster träufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Wählen Sie die Funktion ROAST (BRATEN), stellen Sie die Temperatur auf 180°C und den Timer auf 8 Minuten. Legen Sie die Austern in den Ninja Grill in Zone 1 und drücken Sie die Taste START/STOP.
6. Nach dem Garen die Austern auf eine Servierplatte legen.
7. Mit frischer Petersilie und Zitronenspalten garnieren.

Lachs- und Garnelenspieße



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 200 g Lachsfilets, in Würfel geschnitten
- 200 g Garnelen, geschält und entdarmt
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Saft von 1 Zitrone
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- 1 Zucchini, in runde Scheiben geschnitten
- 1 kleine Aubergine, gewürfelt
- 1 rote Paprika, in Würfel geschnitten
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel getrockneter Oregano
- Salz und Pfeffer, zum Abschmecken

1. In einer Schüssel den Lachs und die Garnelen mit Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer vermengen.
2. In einer anderen Schüssel Zucchini, Aubergine, rote Paprika, Olivenöl, Oregano, Salz und Pfeffer mischen, bis das Gemüse gut bedeckt ist.
3. Den Lachs, das Gemüse und die Garnelen abwechselnd auf Holzspieße stecken und beiseite stellen.
4. Stellen Sie die Zone 1 auf AIR FRY (FRITTIEREN) bei 200°C und den Timer auf 15 Minuten.
5. Starten Sie den Garvorgang, indem Sie die START/STOP-Taste drücken.
6. Servieren Sie die Spieße zusammen mit Zitronenspalten und einem frischen Salat.

Zitronen-Muscheln mit Spargel



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 12 große Jakobsmuscheln, gesäubert
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Saft und Schale von 1 Zitrone
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken
- 400 g frischer Spargel, gestutzt

1. In einer Schüssel die Jakobsmuscheln mit dem Olivenöl, dem Knoblauch, dem Zitronensaft und der Schale vermischen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Zone 1 auf AIR FRY (FRITTIEREN) bei 200°C und den Timer auf 10 Minuten einstellen. Die Jakobsmuscheln in den Korb von Zone 1 legen und darauf achten, dass sie sich nicht überlappen.
3. In einer anderen Schüssel den Spargel mit Olivenöl, Salz und Pfeffer anmachen.
4. Zone 2 auf AIR FRY (FRITTIEREN) bei 200°C und den Timer auf 8 Minuten einstellen. Legen Sie den Spargel in den Korb von Zone 2. Verwenden Sie die SYNC-Funktion und starten Sie den Garvorgang, indem Sie die START/STOP-Taste drücken.
5. Servieren Sie die Jakobsmuscheln und den Spargel sofort, beträufeln Sie sie mit etwas nativem Olivenöl extra und etwas Zitronenschale.

Lachs Teriyaki



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 Lachsfilets (je ca. 200 g)
- 60 ml Teriyaki-Sauce
- 1 Esslöffel Sesamöl
- 1 Esslöffel Honig
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Teelöffel frischer Ingwer, gerieben
- Sesamsamen, zum Garnieren

1. In einer Schüssel die Teriyaki-Sauce, das Sesamöl, den Honig, den gehackten Knoblauch und den geriebenen Ingwer vermischen.
2. Die Lachsfilets in die Mischung eintauchen und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.
3. Die Lachsfilets aus der Marinade nehmen und die überschüssige Flüssigkeit abtropfen lassen.
4. Stellen Sie die Zone 1 auf ROAST (BRATEN) bei 180°C ein. Legen Sie die Lachsfilets auf einen Grill in Zone 1. Den Garvorgang durch Drücken der START/STOP-Taste starten und etwa 12 Minuten lang garen.
5. Während der Lachs gart, die restliche Marinade in einem kleinen Topf aufkochen und um die Hälfte reduzieren, bis sie leicht eindickt.
6. Die Lachsfilets auf einem Teller anrichten, mit der reduzierten Teriyaki-Sauce beträufeln und mit Sesam bestreuen.

Notizen:

Scampi-Nuggets



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 300 g gefrorene Scampi-Nuggets
- Öl für Kochspray (optional)

1. Verteilen Sie die Scampi-Nuggets gleichmäßig im Korb der Zone 1. Sie müssen nicht aufgetaut werden. Leicht mit Speiseöl besprühen.
2. Die Dual Zone auf MAX CRISP bei einer Temperatur von 200°C für 8-10 Minuten einstellen.
3. Drücken Sie die START/STOP-Taste, um den Garvorgang zu starten.
4. Nach der Hälfte der Zeit die Scampi-Nuggets wenden, um sicherzustellen, dass sie auf beiden Seiten gleichmäßig gar sind.
5. Die Scampi-Nuggets schmecken köstlich mit Sauce Tartare, pikanter Mayonnaise, Ketchup oder anderen Dip-Saucen.

Thunfischsteaks mit Bohnen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 Thunfischsteaks (je ca. 150 g)
- Saft von 1 Zitrone (ca. 30 ml)
- 200 g frische grüne Bohnen, geputzt
- 30 ml Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken

1. In einer Schüssel die Thunfischsteaks mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. 10 Minuten marinieren lassen.
2. In einer anderen Schüssel die grünen Bohnen mit Olivenöl, Salz und Pfeffer schwenken, bis sie gut bedeckt sind.
3. Im Korb der Zone 1 die grünen Bohnen gleichmäßig verteilen, AIR FRY (FRITTIEREN) wählen, den Timer auf 15 Minuten und die Temperatur auf 200°C einstellen.
4. In den Korb von Zone 2 die marinierten Thunfischsteaks legen und ROAST (BRATEN) wählen. Stellen Sie die Temperatur auf 200°C für 8 Minuten ein. Drücken Sie die Taste SYNC, um den Garvorgang gleichzeitig zu beenden und START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
5. Kontrollieren und wenden Sie die Thunfischsteaks und die grünen Bohnen nach der Hälfte der Garzeit.
6. Servieren Sie die Thunfischsteaks zusammen mit den heißen grünen Bohnen.

Notizen:

VEGETARISCH & VEGAN



Knusprige Bratkartoffeln



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 kg Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- 60 ml Olivenöl
- Salz, nach Geschmack
- 2 Zweige frischer Rosmarin, fein gehackt

1. In einer großen Schüssel die Kartoffeln mit Olivenöl, Salz und Rosmarin vermischen.
2. Legen Sie die Hälfte der gewürzten Kartoffeln in den Korb von Zone 1 und die andere Hälfte in Zone 2 (wenn Sie weniger Portionen benötigen, können Sie auch nur eine Kochzone verwenden).
3. Wählen Sie ROAST (BRATEN), stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Garzeit auf 25 Minuten ein.
4. Verwenden Sie die Taste MATCH, um automatisch die gleichen Einstellungen von Zone 1 auf Zone 2 zu übertragen.
5. Starten Sie den Garvorgang mit der Taste START/STOP.
6. Rühren Sie die Kartoffeln nach der Hälfte der Garzeit um, damit sie knusprig und gleichmäßig golden werden.
7. Servieren Sie die Bratkartoffeln heiß als Beilage.

Süßkartoffel-Chips



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 600 g Süßkartoffeln, gewaschen und in dünne Scheiben geschnitten
- 30 ml Olivenöl
- Salz, nach Geschmack
- Ein wenig Paprika (optional)

1. In einer großen Schüssel die Süßkartoffelscheiben vorsichtig mit Olivenöl, einer leichten Prise Salz und Paprika (falls verwendet) schwenken. Eine einzelne Schicht Süßkartoffelchips im Korb von Zone 1 anordnen, ohne sie zu überlappen, damit die Luft frei zirkulieren kann. Wiederholen Sie das Gleiche mit Zone 2.
2. Wählen Sie die Taste AIR FRY (FRITTIEREN). Stellen Sie die Temperatur auf 180°C und die Garzeit auf 18 Minuten ein. Verwenden Sie die Taste MATCH, um die Einstellungen zu duplizieren, und drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten. Prüfen Sie nach 18 Minuten, ob die Chips knusprig sind. Falls nötig, noch ein paar Minuten weitergaren.
3. Servieren Sie die heißen Süßkartoffelpommes mit einem Dip Ihrer Wahl, z. B. Guacamole oder Joghurtsoße.

Notizen:

Honig-Thymian-Möhren



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 600 g Möhren, geschält und in Stifte geschnitten
- 30 ml Olivenöl
- 30 ml Honig
- 1 Esslöffel frischer Thymian, gehackt
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken

1. Die Möhren in einer Schüssel mit Olivenöl, Honig, gehacktem Thymian, Salz und Pfeffer vermengen, bis sie gut bedeckt sind.
2. Die gewürzten Karotten in einer einzigen Schicht in den Korb von Zone 1 legen, wobei sie sich nicht überlappen dürfen.
3. Wählen Sie ROAST (BRATEN), stellen Sie die Temperatur auf 190°C und die Garzeit auf 20 Minuten ein.
4. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten. Es ist ratsam, die Karotten nach der Hälfte der Garzeit zu wenden, damit sie auf allen Seiten gleichmäßig karamellisieren.
5. Servieren Sie die glasierten Karotten heiß als Beilage oder Snack.

Rote Bete mit Feta und Walnüssen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 600 g Rote Bete, geschält und gewürfelt
- 30 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer, nach Geschmack
- 100 g Walnüsse
- Eine Prise Salz
- 200 g Feta-Käse, zerbröckelt
- Rucola und frische Minze, zum Garnieren

1. Mischen Sie die Rote-Bete-Würfel in einer Schüssel mit Olivenöl, Salz und Pfeffer und legen Sie sie in einer einzigen Schicht in Zone 1.
2. In einer anderen Schüssel die Walnüsse mit einer Prise Salz mischen und in Zone 2 verteilen.
3. Zone 1 mit der Roten Bete 30 Minuten lang bei 200°C im Programm ROAST (BRATEN) verarbeiten.
4. Die Walnüsse in Zone 2 bei 160°C etwa 5-7 Minuten im Programm BAKE (BACKEN) backen, so dass sie leicht geröstet werden, ohne zu verbrennen.
5. Wählen Sie SYNC, um beide Komponenten gleichzeitig fertig zu garen, und drücken Sie START/STOP.
6. Lassen Sie die Rote Bete und die Walnüsse etwas abkühlen. In einer großen Schüssel die geröstete Rote Bete mit den gerösteten Walnüssen und dem zerbröckelten Feta vermischen.
7. Vor dem Servieren mit Rucola und frischer Minze garnieren.

Notizen:

Kartoffeln mit Knoblauch und Thymian



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

25 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser kochen, bis sie weich sind. Nach dem Kochen abgießen und einige Minuten abkühlen lassen, bevor man sie mit dem Boden eines Glases leicht zerdrückt.
2. Die zerdrückten Kartoffeln auf beiden Seiten mit einer Mischung aus Olivenöl, gehacktem Knoblauch, Thymian, Salz und Pfeffer bestreichen.
3. Die gewürzten Kartoffeln in einer einzigen Schicht im Korb der Zone 1 anordnen.
4. Wählen Sie ROAST (BRATEN) und stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Garzeit auf 25 Minuten ein.
5. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten. Wenden Sie die Kartoffeln nach der Hälfte der Garzeit, um sicherzustellen, dass sie auf beiden Seiten gleichmäßig braun werden.
6. Servieren Sie die zerdrückten Kartoffeln heiß, mit einer zusätzlichen Prise grobem Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer.

ZUTATEN:

- 400 g gelbe Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Zweige Thymian
- 30 ml natives Olivenöl extra
- Grobes Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack

Butternusskürbis mit Roggenbrot



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 800 g Butternusskürbis, geschält und gewürfelt
- 30 ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Teelöffel Chilipulver
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken
- 4 Scheiben Roggenbrot

1. In einer großen Schüssel die Butternusskürbiswürfel mit Olivenöl, gehacktem Knoblauch, Chilipulver, Salz und Pfeffer vermischen. Die Kürbiswürfel in einer einzigen Schicht im Korb der Zone 1 anordnen.
2. Legen Sie die Roggenbrotscheiben in einer einzigen Lage in Zone 2.
3. Wählen Sie für Zone 1 die Option ROAST (BRATEN) und stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Garzeit auf 25 Minuten ein.
4. Für das Roggenbrot stellen Sie BAKE (BACKEN) bei 180°C für 5-7 Minuten ein, bis es getoastet ist.
5. Wählen Sie SYNC, um beide Komponenten gleichzeitig fertig zu garen und starten Sie den Garvorgang durch Drücken von START/STOP.
6. Servieren Sie den heißen Butternusskürbis zusammen mit den getoasteten Roggenbrotscheiben.

Maiskolben mit Kräuterbutter



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 Maiskolben, geschält
- 100 g Butter, erweicht
- 1 Esslöffel gehackte frische Kräuter (Thymian, Petersilie, Schnittlauch)
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- Eine Prise Salz und Pfeffer

1. In einer kleinen Schüssel die weiche Butter mit den gehackten Kräutern, dem Knoblauch, Salz und Pfeffer glatt rühren. Im Kühlschrank aufbewahren.
2. Die Körbe leicht einölen und ROAST (BRATEN) auswählen.
3. Die Hälfte der Maiskolben in den Korb von Zone 1 und die andere Hälfte in Zone 2 legen.
4. Stellen Sie die Temperatur auf 180°C für 15 Minuten ein. Verwenden Sie die MATCH-Taste und drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
5. Wenden Sie den Mais nach der Hälfte der Garzeit, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
6. Verteilen Sie die Kräuterbutter vor dem Servieren großzügig auf den heißen Maiskolben.

Notizen:

Gefüllte Portobello-Pilze



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 8 Portobello-Pilze, geputzt
- 250 g frischer Spinat
- 150 g zerbröckelter Ziegenkäse
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 80 g Pinienkerne, leicht geröstet
- 40 ml natives Olivenöl extra
- Salz und Pfeffer, zum Abschmecken

1. Die Champignons innen und außen mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. In einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze etwas Olivenöl erhitzen und den gehackten Knoblauch anbraten. Den Spinat hinzufügen und kochen, bis er verwelkt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Den zerbröckelten Ziegenkäse und die gerösteten Pinienkerne untermischen.
4. Den Spinat, den Käse und die Pinienkernfüllung gleichmäßig auf den Pilzköpfen verteilen.
5. 4 gefüllte Champignons in Zone 1 und die anderen 4 in Zone 2 platzieren.
6. Wählen Sie BAKE (BACKEN) und stellen Sie den Timer auf 20 Minuten bei 180°C.
7. Verwenden Sie die Taste MATCH, um die Einstellungen zu duplizieren, und drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
8. Servieren Sie die gefüllten Portobello-Pilze als Hauptgericht oder als Beilage.

Mit Mozzarella gefüllte Auberginen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 große Auberginen (insgesamt etwa 800 g)
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 150 g Tomaten-Basilikum-Sauce
- 200 g Kirschtomaten, geviertelt
- 15 g frische Basilikumblätter, fein gehackt
- 200 g Mozzarella, gewürfelt
- Salz und Pfeffer, zum Abschmecken

1. Die Auberginen der Länge nach halbieren und den Strunk entfernen. Das Fruchtfleisch mit Olivenöl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Crisper-Platte in jeden Korb einsetzen, die Auberginenhälften mit der Fleischseite nach unten in die Körbe legen.
3. ROAST (BRATEN) wählen, die Temperatur auf 190°C und die Garzeit auf 20 Minuten einstellen und MATCH wählen. Drücken Sie START/STOP, um mit dem gleichzeitigen Garen in beiden Zonen zu beginnen.
4. Nach dem Garen das Fruchtfleisch der Auberginen vorsichtig mit einem Löffel herausheben.
5. In einer Schüssel das Auberginenfleisch mit der Tomaten-Basilikum-Sauce, dem Mozzarella und dem gehackten Basilikum vermischen. Weiter mit Salz und Pfeffer würzen. Die Auberginenschalen wieder mit der Mischung füllen.
6. Die gefüllten Auberginen mit der Füllung nach oben wieder in die Körbe legen.
7. Die Dual Zone auf AIR FRY (FRITTIEREN) bei 200°C für 10 Minuten einstellen, MATCH wählen und START/STOP auswählen, um mit dem gleichzeitigen Garen in beiden Zonen zu beginnen.
8. Die gefüllten Auberginen heiß mit einem frischen Salat servieren.

Blumenkohl-Käse-Gratin



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 Blumenkohl (ca. 800 g), in Röschen geschnitten
- 200 g Gruyère- oder Cheddarkäse, gerieben
- 200 ml Creme Double (Mischung aus 50% Mascarpone und 50% Schlagsahne – zu gleichen Teilen oder nehmen Sie einfach Creme Fraiche)
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 100 g Parmesankäse, gerieben
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken
- Eine Prise Muskatnuss

ZUBEREITUNG:

1. Die Blumenkohlroschen 5-7 Minuten in Salzwasser kochen, bis sie gerade weich sind. Gut abtropfen lassen und in eine große Rührschüssel geben.
2. Den Blumenkohl mit der Crème double (oder Ersatz), dem gehackten Knoblauch, Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss vermengen. Die Hälfte des geriebenen Gruyère oder Cheddar einrühren, bis der Käse leicht zu schmelzen beginnt.
3. Die Blumenkohl-Käse-Mischung in eine Auflaufform geben, die für Ihre Dual Zone geeignet ist. Den geriebenen Parmesan und den restlichen Greyerzer oder Cheddar darüber streuen. Stellen Sie die Form in Zone 1.
4. Wählen Sie BAKE (BACKEN) bei 180°C für 20 Minuten. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten. Kontrollieren Sie gegen Ende, ob die Oberseite wie gewünscht golden und knusprig ist.
5. Sobald der Blumenkohlaufguss goldgelb ist und an den Rändern Blasen wirft, ist er servierfertig.

Gemüseratatouille



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 große Aubergine, gewürfelt
- 2 mittelgroße Zucchini, gewürfelt
- 1 rote Paprika, gewürfelt
- 1 gelbe Paprika, gewürfelt
- 400 g zerdrückte Tomaten aus der Dose
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 30 ml natives Olivenöl extra
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken
- je 1 Teelöffel Thymian und Rosmarin

ZUBEREITUNG:

1. Aubergine, Zucchini und Paprika in einer großen Schüssel mischen. Das Olivenöl, Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin hinzufügen. Gut mischen und etwa 10 Minuten marinieren lassen.
2. Das marinierte Gemüse in Zone 1 anordnen, dabei darauf achten, dass es sich nicht zu sehr überlappt. Verteilen Sie die zerdrückten Tomaten und den gehackten Knoblauch über das Gemüse.
3. Wählen Sie den Modus ROAST (BRATEN) bei 200°C und stellen Sie den Timer auf 25 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
4. Rühren Sie das Gemüse nach der Hälfte der Garzeit um, damit es gleichmäßig gart.
5. Servieren Sie das heiße Ratatouille als Hauptbeilage oder als leichtes Abendessen für sich allein.

Erbsen mit Minze



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 400 g gefrorene Erbsen
- 30 g Butter
- eine Prise Salz
- Etwa 2 Esslöffel frisch gehackte Minzblätter

1. Legen Sie die gefrorenen Erbsen in den Korb der Zone 1.
2. Wählen Sie MAX CRISP und stellen Sie die Temperatur auf 240°C für 10 Minuten. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
3. Während die Erbsen garen, die frischen Minzblätter fein hacken. In einer großen Schüssel die Butter schmelzen.
4. Nach dem Kochen die heißen Erbsen sofort in die Schüssel mit der geschmolzenen Butter geben.
5. Das Salz und die gehackten Minzblätter hinzugeben.
6. Gut umrühren und die Erbsen mit Minze sofort servieren, solange sie noch warm und aromatisch sind.

Gegrilltes Gemüse



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 rote Paprikaschoten, in Streifen geschnitten
- 2 gelbe Paprikaschoten, in Streifen geschnitten
- 2 mittelgroße Zucchini, in runde Scheiben geschnitten
- 2 mittelgroße Auberginen, in runde Scheiben geschnitten
- 60 ml natives Olivenöl extra
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Salz und schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken
- Frische Basilikumblätter zum Garnieren

1. In einer großen Schüssel alle Gemüsescheiben vermischen, Olivenöl, gehackten Knoblauch, Salz und Pfeffer hinzufügen.
2. Die Hälfte des gewürzten Gemüses auf die Crisper-Platte von Zone 1 und die andere Hälfte auf die Crisper-Platte von Zone 2 legen.
3. Wählen Sie ROAST (BRATEN) und stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Garzeit auf 25 Minuten ein. Verwenden Sie die Taste MATCH, um Zone 2 automatisch mit den gleichen Einstellungen wie Zone 1 einzustellen, und starten Sie den Garvorgang durch Drücken von START/STOP.
4. Rühren oder wenden Sie das Gemüse nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung auf allen Seiten zu gewährleisten.
5. Mit frischen Basilikumblättern garnieren und das gegrillte Gemüse als Hauptbeilage oder zu Fleisch- oder Fischgerichten servieren.

Notizen:

Hasselback-Kartoffeln



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
40 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 8 mittelgroße, gründlich geputzte Kartoffeln
- 100 ml natives Olivenöl extra
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Esslöffel frischer Rosmarin, gehackt
- 2 Esslöffel frischer Thymian, gehackt
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken

1. Jede Kartoffel mit dünnen, parallelen Schnitten versehen. Dabei darauf achten, dass die Kartoffel nicht ganz durchgeschnitten wird, damit sie am Boden intakt bleibt.
2. Das Olivenöl mit dem Knoblauch, dem Rosmarin, dem Thymian, dem Salz und dem Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Die Kartoffeln mit der Hälfte der Kräuter-Öl-Mischung einpinseln, so dass sie in die Schnitte einziehen.
3. Die Kartoffeln in einer einzigen Schicht in den Körben der beiden Zonen anordnen.
4. ROAST (BRATEN) bei 200°C für 40 Minuten wählen. Verwenden Sie die Taste MATCH, um die Einstellungen von Zone 1 auf Zone 2 zu übertragen. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
5. Nach der Hälfte der Garzeit die Kartoffeln mit der restlichen Kräuter-Öl-Mischung bestreichen, damit sie gut gewürzt sind.
6. Die Kartoffeln sind fertig, wenn sie außen knusprig und innen zart sind.

Kartoffelkroketten



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 800 g tiefgekühlte Kartoffelkroketten

1. Die Kroketten müssen vor dem Kochen nicht aufgetaut werden, was die Zubereitung schnell und bequem macht.
2. Legen Sie die Hälfte der tiefgefrorenen Kartoffelkroketten in einer einzigen Schicht in die Körbe von Zone 1 und Zone 2, wobei Sie darauf achten müssen, dass zwischen den Körben genügend Platz zum gleichmäßigen Garen ist.
3. Wählen Sie MAX CRISP mit einer Temperatur von 240°C für 15 Minuten. Verwenden Sie die Taste MATCH, um automatisch die gleichen Garbedingungen in Zone 2 einzustellen.
4. Drücken Sie START/STOP, um mit dem gleichzeitigen Garen in beiden Zonen zu beginnen. Sie brauchen die Kroketten während des Garvorgangs nicht zu wenden.
5. Lassen Sie sie eine Minute ruhen, bevor Sie sie mit Ihren Lieblingssaucen servieren.

Notizen:

Polenta-Auflauf



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Die Spargelstangen mit Öl besprühen und in Zone 1 legen. Zone 1 auf 200°C einstellen und START/STOP drücken. 5 Minuten lang frittieren, bis sie knackig-zart sind.
2. In einer mittelgroßen Schüssel das grobe Maismehl, das Ei, die Worcestershire-Sauce, das Knoblauchpulver und das Salz gut vermischen.
3. Die Polenta-Mischung gleichmäßig auf zwei Backformen verteilen. Die Hälfte der Polenta-Mischung auf dem Boden jeder Form verteilen.
4. Die luftgebratenen Spargelstangen gleichmäßig auf der Polenta in beiden Formen verteilen.
5. Die Käsescheiben in Stücke reißen und gleichmäßig über den Spargel in jeder Form verteilen.
6. Die restliche Polenta-Mischung auf jede Form geben und gleichmäßig verteilen, sodass die Schichten bedeckt sind.
7. Eine Form in Zone 1 und die andere in Zone 2 stellen. Beide Zonen auf 180°C einstellen, die Taste MATCH wählen und START/STOP drücken. 23 bis 25 Minuten backen, bis der Auflauf leicht aufgeht und die Oberfläche leicht gebräunt und knusprig ist.
8. Die Aufläufe aus der Heißluftfritteuse nehmen und vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

ZUTATEN:

- 10 frische Spargelstangen, in 2,5 cm große Stücke geschnitten
- 320 g gekochte Polenta, auf Zimmertemperatur abgekühlt
- 1 Ei, verquirlt
- 2 Teelöffel Worcestershire-Sauce
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver
- ¼ Teelöffel Salz
- 2 Scheiben Emmentaler Käse (ca. 40 g)
- Öl zum Besprühen oder Kochspray



SNACKS & ZWISCHENDURCH

Arancini mit Schinken und Gruyère



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

40 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Den Reis in Salzwasser 15-20 Minuten kochen. Abgießen und mit Butter und Parmesan vermischen, dann abkühlen lassen.
2. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Pilze anbraten, bis die Feuchtigkeit verdunstet ist. Den Knoblauch hinzufügen und weitere 2 Minuten braten. Abkühlen lassen.
3. Nach dem Abkühlen die Pilze, den Schinken, die Petersilie und die Eier unter den Reis mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung auf einem Blech verteilen und zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.
4. Die Mischung in 12 gleiche Teile teilen. Die Hände mit kaltem Wasser befeuchten und zu Kugeln formen.
5. In die Mitte jeder Kugel einen Gruyère-Würfel geben und darauf achten, dass der Reis den Käse umschließt.
6. Die Körbe mit einem Spritzer Öl vorbereiten. Jedes Arancino in Panko wälzen und in die Körbchen legen.
7. Wählen Sie Zone 1 und stellen Sie die Dual Zone auf AIR FRY (FRITTIEREN) bei 190°C für 20 Minuten ein. Wählen Sie MATCH und bestätigen mit START/STOP um den Garvorgang zu starten.
8. Servieren Sie die Arancini heiß als Vorspeise oder als Hauptgericht.

ZUTATEN:

- 250 g Arborio-Reis
- 50 g Butter
- 50 g Parmesankäse, gerieben
- 2 Teelöffel Olivenöl
- 250 g Kastanienpilze, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 90 g Schinken, gewürfelt
- 25 g frische Petersilie, gehackt
- 2 mittelgroße Eier, verquirlt
- 50 g Gruyère-Käse (oder Cheddar-Käse), in 12 Würfel geschnitten
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack
- 75-100 g Panko-Paniermehl

Yorkshire-Puddings mit Roastbeef



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

25 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Das Mehl mit einer Prise Salz in eine große Schüssel sieben. In einer anderen Schüssel Eier und Milch verquirlen, bis ein glatter Teig entsteht.
2. Nach und nach die Eier-Milch-Mischung unter ständigem Rühren mit dem Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen.
3. Füllen Sie den Teig in geeignete Muffinförmchen. Wählen Sie BAKE (BACKEN) bei 200°C für etwa 25 Minuten.
4. In der Zwischenzeit die Roastbeefscheiben in einer einzigen Schicht anordnen und in Zone 2 platzieren.
5. Stellen Sie den Modus REHEAT auf 140°C und die Garzeit auf 7 Minuten.
6. Verwenden Sie die SYNC-Funktion und drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
7. Servieren Sie die Mini Yorkshire Puddings zusammen mit dem aufgewärmten Roastbeef.

ZUTATEN:

- 140 g Mehl (Type 405)
- 4 große Eier
- 200 ml Milch
- Salz, nach Geschmack
- 200 g gekochtes und in Scheiben geschnittenes Roastbeef

Scotch Eggs



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Die 4 großen Eier etwa 6 Minuten lang in Wasser kochen, bis sie weich, aber fest sind. Schnell unter kaltem Wasser abkühlen lassen und dann pellen.
2. In einer Schüssel das Brät mit Senfpulver, Thymian, Salz und Pfeffer gut vermengen.
3. Die Wurstmasse in 4 gleich große Portionen aufteilen. Jede Portion flach drücken und um jedes gekochte Ei wickeln, so dass es vollständig bedeckt ist.
4. Drei Schalen vorbereiten: eine mit Mehl, eine mit den verquirlten Eiern und eine mit Paniermehl. Jedes mit Wurst umwickelte Ei zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und schließlich in Paniermehl wälzen.
5. Bereiten Sie die Dual Zone vor, indem Sie den Korb von Zone 1 leicht mit Pflanzenöl einpinseln und die panierten Eier in einer einzigen Schicht anordnen.
6. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN) bei 180°C für 15 Minuten. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
7. Die Scotch-Eier nach der Hälfte der Garzeit vorsichtig wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten.
8. Lassen Sie sie ein paar Minuten ruhen, bevor Sie sie mit pikanter Sauce oder Mayonnaise servieren.

ZUTATEN:

- 4 große Eier
- 400 g Wurstbrät vom Schwein
- 100 g Mehl (Type 405)
- 2 mittlere Eier, verquirlt
- 200 g Semmelbrösel
- 1 Teelöffel Senfpulver
- 1 Teelöffel frischer Thymian, gehackt
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- Pflanzenöl zum Einpinseln

Fischfrikadellen



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

15 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel die Fischflocken, das Kartoffelpüree, das Ei, die Petersilie, den Zitronensaft, das Salz und den Pfeffer vorsichtig vermischen, bis alles gut vermischt ist. Die Mischung zu 8 ovalen Fischfrikadellen formen.
2. Bereiten Sie drei separate Teller mit Mehl, verquirlten Eiern und Paniermehl vor. Jede Fischfrikadelle zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und schließlich in Semmelbröseln panieren, so dass sie gut bedeckt ist.
3. Pinseln Sie die Fischfrikadellen auf beiden Seiten leicht mit Pflanzenöl ein. Die Fischfrikadellen in einer einzigen Schicht in beiden Zonen anordnen.
4. Auf AIR FRY (FRITTIEREN) bei 200°C für 15 Minuten einstellen. Wählen Sie MATCH und drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten. Wenden Sie die Fischfrikadellen nach der Hälfte der Zeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten.
5. Vor dem Servieren ein paar Minuten ruhen lassen.
6. Servieren Sie die Fischfrikadellen heiß mit Sauce Tartare, Ketchup oder Mayonnaise.

ZUTATEN:

- 400 g Weißfischfilets, gekocht und in Flocken geschnitten
- 300 g Kartoffeln, gekocht und püriert
- 1 großes Ei, leicht verquirlt
- 2 Esslöffel frische Petersilie, gehackt
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- Salz und Pfeffer, nach Geschmack
- 100 g Mehl (Type 405), zum Bestreichen
- 2 Eier, verquirlt, zum Bestreichen
- 200 g Semmelbrösel, zum Bestreuen

Wurstchen im Schlafrock



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 20 Chipolata-Würste
- 10 Scheiben Speck, halbiert
- Pflanzenöl, zum Einpinseln

1. Jedes Wurstchen mit einer halben Scheibe Speck umwickeln, so dass der Speck den größten Teil des Wurstchens bedeckt, und mit einem Cocktailspieß sichern.
2. Die Wurstchen im Schlafrock leicht mit Pflanzenöl einpinseln, damit sie gleichmäßig braun werden. Die Hälfte der Würste in einer einzigen Schicht in den Korb von Zone 1 und die andere Hälfte in den Korb von Zone 2 legen.
3. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN) und stellen Sie den Ninja für 15 Minuten auf 200°C. Verwenden Sie die Taste MATCH, um die Einstellungen von Zone 1 automatisch auf Zone 2 zu übertragen. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
4. Wenden Sie die Würste nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten.
5. Servieren Sie die Wurstchen in Decken heiß als Vorspeise oder Beilage, zusammen mit BBQ-Sauce, Ketchup oder Senf.

Gebratene Pastinaken



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 kg Pastinaken, geschält und in Streifen geschnitten
- 30 ml natives Olivenöl extra
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken
- gehackte Petersilie, zum Garnieren

1. Die Pastinaken schälen und in dünne Streifen schneiden und in eine große Schüssel geben. Das Olivenöl, Salz und Pfeffer hinzufügen. Gut mischen.
2. Die Hälfte der Pastinakenstreifen in den Korb von Zone 1 und die andere Hälfte in Zone 2 legen.
3. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN) bei 200°C für 20 Minuten. Verwenden Sie die Taste MATCH, um automatisch die gleichen Garbedingungen in Zone 2 einzustellen.
4. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
5. Wenden Sie die Pastinaken nach der Hälfte der Garzeit.
6. Lassen Sie die Pastinaken einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie mit Saucen Ihrer Wahl und gehackter Petersilie garniert servieren.

Notizen:

Mini-Speck-Käse-Quiches



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 Rolle fertiger Blätterteig, in Kreise für Mini-Muffinförmchen geschnitten
- 200 g Speck, gewürfelt und knusprig gebraten
- 200 g Cheddar-Käse, gerieben
- 4 große Eier
- 200 ml Creme Double (Mischung aus 50% Mascarpone und 50% Schlagsahne – zu gleichen Teilen oder nehmen Sie einfach Creme Fraiche)
- Salz und Pfeffer, nach Geschmack
- Eine Prise Muskatnuss

ZUBEREITUNG:

1. Jedes Mini-Muffinblech mit Blätterteigkreisen auslegen und leicht andrücken, so dass eine kleine Tasse entsteht.
2. In einer Schüssel Eier, Crème double (oder Ersatz), Salz, Pfeffer und Muskatnuss verquirlen.
3. Den knusprigen Speck und den geriebenen Käse gleichmäßig auf den vorbereiteten Teigböden verteilen.
4. Die Eier-Sahne-Mischung über den Speck und den Käse gießen.
5. Die Hälfte der fertigen Mini-Quiches in die Form in Zone 1 des Ninja und die andere Hälfte in Zone 2 legen.
6. Auf **BAKE (BACKEN)** bei 180°C für 20 Minuten einstellen. Verwenden Sie die Taste **MATCH** und starten Sie den Garvorgang durch Drücken von **START/STOP**.
7. Kontrollieren Sie zum Ende hin, ob sie nicht überbacken sind.
8. Nach dem Backen die Mini-Quiches vorsichtig aus den Formen nehmen und vor dem Servieren einige Minuten auf einem Drahtgitter abkühlen lassen.

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 6 Scheiben Brot
- 3 reife Tomaten, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, eine gehackt und eine ganz
- 15 ml natives Olivenöl extra
- Frische Basilikumblätter
- Salz und Pfeffer, zum Abschmecken

ZUBEREITUNG:

1. In einer Schüssel die Tomatenwürfel, den gehackten Knoblauch, das Olivenöl, das Basilikum, das Salz und den Pfeffer vermischen. Vorsichtig mischen und 5 Minuten ruhen lassen, damit sich die Aromen verbinden.
2. Bestreichen Sie beide Seiten der Brotscheiben leicht mit Olivenöl. 3 Scheiben in Zone 1 und die anderen 3 Scheiben in Zone 2 anordnen.
3. Wählen Sie **AIR FRY (FRITTIEREN)**, stellen Sie die Temperatur auf 180°C für 7 Minuten ein. Wählen Sie **MATCH** und drücken Sie **START/STOP**.
4. Nach dem Toasten eine Seite jeder Brotscheibe vorsichtig mit der ganzen Knoblauchzehe einreiben.
5. Die getoasteten Brotscheiben auf einer Servierplatte anrichten und jede Scheibe gleichmäßig mit der Tomaten-Basilikum-Mischung belegen.

Haggisbällchen mit Paprika



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 500 g gekochter und abgekühlter Haggis
- 100 g Semmelbrösel
- 1 Ei, verquirlt
- Mehl, zum Bestreuen
- 1 rote Paprika, in Scheiben geschnitten
- 1 gelbe Paprika, in Scheiben geschnitten
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken

ZUBEREITUNG:

1. Das Haggis in etwa 50 g schwere Portionen teilen und zu Kugeln formen.
2. Jedes Bällchen zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und schließlich in Paniermehl wälzen.
3. In einer Schüssel die Paprikastreifen mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen.
4. Die Haggisbällchen in den Korb der Zone 1 legen und darauf achten, dass sie sich nicht überlappen. Die Paprikascheiben in den Korb der Zone 2 legen.
5. Wählen Sie für die Haggisbällchen 25 Minuten bei 180°C ROAST (BRATEN). Für Zone 2 stellen Sie ROAST (BRATEN) auf 170°C für 6.15 Minuten ein. Wählen Sie SYNC und starten Sie den Garvorgang durch Drücken von START/STOP.
7. Die Haggisbällchen sind fertig, wenn sie außen golden und knusprig sind, während die Paprika weich und leicht karamellisiert sein sollte.

Klassische Pommes frites



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 kg tiefgekühlte Pommes frites

ZUBEREITUNG:

1. Legen Sie die gefrorenen Pommes frites in den Korb der Zone 1.
2. Wählen Sie die Option MAX CRISP und stellen Sie die Temperatur auf 240°C.
3. Stellen Sie den Timer auf 15-20 Minuten ein, je nach Menge der Pommes frites und der gewünschten Knusprigkeit. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
4. Es ist ratsam, den Korb zu schütteln oder die Pommes frites nach der Hälfte der Garzeit zu wenden, damit sie auf allen Seiten gleichmäßig knusprig werden.
5. Lassen Sie die Pommes frites vor dem Servieren 1-2 Minuten im Korb abkühlen, damit sie noch knuspriger werden.

Notizen:

Salz-Essig-Pommes



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 500 g Kartoffeln, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
- Apfelessig
- Feines Meersalz, nach Geschmack
- Pflanzenölspray

1. Die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln in eine Schüssel geben und vollständig mit Apfelessig bedecken. Mindestens 20 Minuten lang einweichen lassen.
2. Nach 20 Minuten die Kartoffeln aus dem Essig nehmen und mit einem sauberen Tuch gründlich abtrocknen.
3. Die Kartoffeln leicht mit Öl besprühen und großzügig mit Meersalz bestreuen. Die Kartoffeln in den Korb der Zone 1 legen.
4. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN) und stellen Sie die Temperatur auf 200°C für 15-20 Minuten ein. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
5. Nach der Hälfte der Garzeit die Fritteuse öffnen und den Korb schütteln, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten.
6. Die Pommes frites sind fertig, wenn sie golden und knusprig sind.
7. Lassen Sie sie vor dem Servieren ein paar Minuten im Korb abkühlen.

Käsestangen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 Rolle fertig ausgerollter Blätterteig, aufgetaut
- 100 g starker Cheddar-Käse, gerieben
- 1 Ei, leicht verquirlt
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken

1. Rollen Sie den Blätterteig auf einer leicht bemehlten Fläche aus. Die Oberfläche des Teigs mit dem verquirlten Ei bepinseln.
2. Den geriebenen Käse gleichmäßig auf die Hälfte des Teigs streuen. Die andere Hälfte des Teigs über den Käse klappen und leicht andrücken, um ihn zu verschließen.
3. Schneiden Sie den gefalteten Teig in etwa 1 cm breite Streifen. Jeden Streifen leicht verdrehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, dabei etwas Platz zwischen den Streifen lassen.
4. Wählen Sie den Modus BAKE (BACKEN) bei 180°C für 10-12 Minuten. Drücken Sie START/STOP, um den Backvorgang zu starten.
5. Die Käsestangen sind fertig, wenn sie goldbraun sind und der Käse geschmolzen und leicht knusprig ist.
6. Lassen Sie sie vor dem Servieren einige Minuten auf einem Drahtgitter abkühlen.

Notizen:

Gemischte Wurzelgemüsechips



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 200 g Süßkartoffeln, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
- 200 g Rote Bete, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
- 200 g Pastinaken, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
- 2 Esslöffel natives Olivenöl extra
- Salz und Pfeffer, je nach Geschmack
- Getrocknete Kräuter Ihrer Wahl

1. Das geschälte und in dünne Scheiben geschnittene Gemüse in eine große Schüssel geben, das Olivenöl hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und getrockneten Kräutern würzen.
2. Gut umrühren, damit das Gemüse gleichmäßig bedeckt ist.
3. Legen Sie das gewürzte Gemüse in den Korb der Zone 1.
4. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN) und stellen Sie die Temperatur auf 200°C. Stellen Sie den Timer auf 20-25 Minuten ein und drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
5. Wenden Sie die Chips nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten.
6. Lassen Sie die Pommes frites einige Minuten im Korb abkühlen, bevor Sie sie mit einem Dip Ihrer Wahl servieren.

Mozzarella-Spieße



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 kg gefrorene Mozzarella-Stangen

1. Die Mozzarella-Stangen gleichmäßig verteilen, die Hälfte in Zone 1 und die Hälfte in Zone 2, nachdem die Körbe leicht eingeölt wurden.
2. Wählen Sie den Modus MAX CRISP bei 240°C. Den Timer auf 8-10 Minuten einstellen.
3. Verwenden Sie die Taste MATCH, um automatisch die gleichen Einstellungen für Zone 2 zu wählen.
4. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Garen zu beginnen.
5. Die Mozzarella-Sticks sind fertig, wenn sie gleichmäßig goldbraun sind und der Käse an den Enden leicht herausläuft. Lassen Sie sie nach dem Garen 1-2 Minuten ruhen.
6. Servieren Sie die Mozzarella-Sticks heiß, zusammen mit Marinara-Sauce oder Ketchup.

Notizen:

Zwiebel-Bhajjis



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel das Kichererbsenmehl mit Currypulver, Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma und Salz vermischen.
2. Nach und nach das Wasser hinzufügen und rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und den gehackten Chili unterheben.
3. Die Dual Zone vorbereiten, indem die Körbe leicht mit Pflanzenöl bepinselt werden.
4. Mit den Händen oder zwei Löffeln kleine Häufchen aus dem Teig formen und in einer einzigen Schicht in die beiden Körbe geben.
5. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN) bei 190°C für 10 Minuten. Verwenden Sie die Taste MATCH, um dieselben Einstellungen in Zone 2 zu wiederholen, und drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
6. Nach der Hälfte der Garzeit die Körbe vorsichtig öffnen und die Zwiebel-Bhajis vorsichtig wenden, damit sie auf beiden Seiten gleichmäßig braun werden. Weitergaren, bis sie knusprig und golden sind.
7. Kurz auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Teller abkühlen lassen, um überschüssiges Öl aufzusaugen, und mit gehackter Petersilie garniert servieren.

ZUTATEN:

- 3 große Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
- 150 g Mehl (Kichererbsenmehl)
- 2 Teelöffel Currypulver
- 1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel gemahlener Koriander
- 1/2 Teelöffel Kurkumapulver
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1 grüne Chilischote, fein gehackt
- 200 ml Wasser
- Gehackte Petersilie oder Koriander, zum Garnieren



DESSERTS & SÜSSE LECKEREIEN

Bananen-Toffee-Muffins



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

20 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Das Mehl und das Backpulver mit der Gewürzmischung und dem Salz in eine Schüssel sieben.
2. In einer großen Schüssel die Bananen schälen und pürieren, bis sie glatt sind. Zucker, Öl, geschlagene Eier und Vanilleextrakt hinzufügen und gut verrühren.
3. Die trockenen Zutaten nach und nach unter die Bananenmischung heben, bis alles gut vermischt ist. Die Schokoladenstückchen unterrühren.
4. Die Muffinförmchen zu drei Vierteln mit der Masse füllen und auf die vorbereiteten Crisper-Platten setzen.
5. Stellen Sie Zone 1 ein, wählen Sie mit dem Drehknopf BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf 160°C und den Timer auf 15 Minuten. Wählen Sie MATCH und drücken Sie START/STOP, um mit dem Backen zu beginnen.
6. Lassen Sie die Muffins 5 Minuten lang auf einem Gitter abkühlen, bevor Sie sie mit einem Löffel Karamell und einem getrockneten Bananenchip bestreichen.

ZUTATEN:

- 200 g Mehl (Type 405)
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Gewürzmischung
- 1/2 Teelöffel Salz
- 2 reife Bananen (insgesamt etwa 320 g)
- 200 g brauner Zucker
- 100 ml Pflanzenöl
- 2 große Eier, verquirlt
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 50 g Schokoladenstückchen
- 100 g dickflüssiges Karamell oder Dulce de Leche
- 12 getrocknete Bananenchips für die Dekoration

Birnen und Shortbread-Kekse



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
40 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Die Butter, den Zucker und das Salz schaumig rühren. Mehl und Speisestärke untermischen, bis ein glatter Teig entsteht. Im Kühlschrank kühlen.
2. Den Teig auf Backpapier zu einem Rechteck von 16x12 cm formen und 20-25 Minuten kühl stellen.
3. Eine Zitrone in einer Schüssel mit kaltem Wasser auspressen. Die Birnen schälen und in das Zitronenwasser tauchen, damit sie nicht braun werden.
4. Die Zitrone und die Orange in Streifen schneiden und den Saft zusammen mit dem Honig, der Butter und dem Wasser in einen Kochtopf geben. Erhitzen, bis die Butter schmilzt.
5. Nach dem Abkühlen den Teig mit einer Gabel einstechen und in etwa 6 Quadrate schneiden.
6. Die Birnen im Korb der Zone 1 aufstellen und mit der Honig-Zitronen-Mischung beträufeln.
7. Das Mübgebäck in den Korb von Zone 2 legen und darauf achten, dass die Birnen nicht zu weit auseinander liegen, dann den Korb in das Gerät einsetzen.
8. Zone 1 bei 190°C 40 Minuten lang auf ROAST (BRATEN) einstellen. Zone 2 auf BAKE (BACKEN) bei 150°C für 35 Minuten einstellen. Starten Sie den Garvorgang mit START/STOP.
9. Die Birnen während des Garvorgangs ein paar Mal wenden.
10. Die Kekse auf einem Gitterrost abkühlen lassen. Wenn gewünscht, den Birnensaft einkochen lassen.
11. Die Birnen mit Mübeteigkeksen und einem Klecks Crème fraîche servieren.

ZUTATEN:

- 60 g ungesalzene Butter, erweicht
- 30 g brauner Zucker
- 70 g Mehl (Type 405)
- 15 g Speisestärke
- Eine Prise feines Salz

Zutaten für die Birnen:

- 6 Birnen, etwa 150 g pro Stück
- 2 kleine Zitronen
- 1 kleine Orange
- 80 ml Honig
- 15 g ungesalzene Butter
- 2 Esslöffel Wasser
- Crème fraîche, zum Servieren

Apfel-Chips



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Waschen Sie die Äpfel und trocknen Sie sie gründlich ab. Mit einer Mandoline oder einem scharfen Messer die Äpfel in dünne Scheiben schneiden und das Kerngehäuse entfernen.
2. In einer großen Schüssel die Apfelscheiben vorsichtig mit Zimt, braunem Zucker (falls verwendet) und einer Prise Salz vermischen, bis sie gleichmäßig bedeckt sind.
3. Legen Sie die Apfelscheiben in Korb 1.
4. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN) und stellen Sie die Temperatur auf 160°C. Stellen Sie den Timer auf 15-18 Minuten ein.
5. Starten Sie den Garvorgang mit START/STOP.
6. Nach der Hälfte der Garzeit empfiehlt es sich, den Korb zu öffnen und die Apfelscheiben vorsichtig zu wenden, damit sie gleichmäßig braun werden.
7. Die Apfelchips sind fertig, wenn sie knusprig und an den Rändern leicht golden sind.
8. Lassen Sie sie vor dem Servieren vollständig im Korb abkühlen.

ZUTATEN:

- 3 große Äpfel
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt
- 1 Esslöffel brauner Zucker (optional)
- Eine Prise Salz

Birnen-Mandel-Tartes



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Den Mürbeteig ausrollen und Kreise ausstechen, die in die Tarteform passen. Die Tarteformen leicht einfetten und mit dem Teig auslegen. Den Boden mit einer Gabel einstechen, damit er sich beim Backen nicht aufbläht.
2. In einer Schüssel die Butter und den Puderzucker schaumig rühren. Die gemahlene Mandeln, die Eier und den Vanilleextrakt hinzufügen und so lange rühren, bis eine glatte Creme entsteht.
3. Jeden Teigboden mit der Mandelcreme füllen. Die Birnenspalten vorsichtig auf der Mandelcreme anordnen.
4. Die Tartes in Zone 1 einschieben und BAKE (BACKEN) bei 180°C für 20 Minuten wählen.
5. In Zone 2 der Fritteuse die gehobelten Mandeln verteilen. Wählen Sie ROAST (BRATEN) bei 160°C für 5 Minuten. Wählen Sie SYNC und starten Sie den Garvorgang durch Drücken von START/STOP.
6. Sobald die Tartes gebacken und abgekühlt sind, mit Puderzucker bestäuben.
7. Jedes Tarte vor dem Servieren mit gerösteten Mandelblättchen garnieren.

ZUTATEN:

- 1 Rolle fertiger Mürbeteig
- Butter zum Einfetten der Tarteformchen
- 100 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 100 g gemahlene Mandeln
- 2 Eier
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 3 mittelgroße Birnen, geschält, halbiert und in Scheiben geschnitten
- 50 g gehackte Mandeln
- Puderzucker zum Bestäuben

Zitronenkuchen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
40 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Rührschüssel die Butter und den Puderzucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren und etwas Mehl hinzufügen, falls die Masse zu gerinnen beginnt. Die Zitronenschale untermischen.
2. Das restliche Mehl und das Backpulver hinein sieben und mit einem Spatel vorsichtig unterheben, bis die Masse glatt ist.
3. Eine geeignete Backform leicht einfetten, den Teig einfüllen und die Oberfläche mit einem Spatel glatt streichen.
4. Stellen Sie die Dual Zone auf den BAKE-Modus bei 160°C ein, um einen sanften, gleichmäßigen Backvorgang zu gewährleisten.
5. Starten Sie den Vorgang mit START/STOP.
6. Backen Sie den Kuchen in Zone 1 für etwa 35-40 Minuten.
7. Nehmen Sie den Kuchen nach dem Backen aus der Fritteuse und lassen Sie ihn auf einem Gitterrost leicht abkühlen.
8. Während der Kuchen noch warm ist, verrühren Sie den Zitronensaft und den Puderzucker zu einem glatten Guss. Die Oberseite des Kuchens mit einem Spieß einstechen und den Zitronenguss gleichmäßig darüber gießen, damit er einziehen und fest werden kann.
9. Sobald der Kuchen vollständig abgekühlt ist, auf eine Servierplatte geben und in Scheiben schneiden.
10. Als köstliche Nachspeise servieren.

ZUTATEN:

- 150 g weiche Butter, plus extra zum Einfetten
- 150 g Streuzucker
- 3 große Eier
- 150 g Mehl (Type 405)
- Schale von 2 Zitronen
- 2 Teelöffel Backpulver
- 100 g Puderzucker
- Saft von 2 Zitronen

Brotpudding



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 250 g altbackenes Brot, in Würfel geschnitten
- 500 ml Milch
- 100 g Streuzucker
- 50 g Butter, plus extra zum Einfetten
- 2 große Eier, verquirlt
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt
- 70 g Rosinen oder Trockenfrüchte Ihrer Wahl
- Puderzucker zum Bestäuben (optional)

1. In einem Topf die Milch und die Butter vorsichtig erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist (nicht kochen lassen). Gießen Sie die warme Milch über die Brotwürfel in einer großen Schüssel. Etwa 10 Minuten quellen lassen.
2. Den Streuzucker, die verquirlten Eier, den Vanilleextrakt, den Zimt und die Rosinen unter die Brotmasse rühren. Gut mischen, bis alles gut vermischt ist.
3. Fetten Sie eine geeignete Backform leicht ein. Geben Sie die Brotmischung in die vorbereitete Form und streichen Sie die Oberseite glatt.
4. Stellen Sie die Form in Zone 1 Ihrer Fritteuse. Wählen Sie BAKE (BACKEN) und stellen Sie den Timer auf 25-30 Minuten ein. Starten Sie den Garvorgang mit START/STOP.
5. Vor dem Servieren ein paar Minuten abkühlen lassen.
6. Warm servieren und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Schoko-Himbeer-Muffins



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 300 g Mehl (Type 405)
- 2 Teelöffel Backpulver
- 150 g Streuzucker
- 100 g weiße Schokolade, gehackt
- 150 g frische oder gefrorene Himbeeren
- 2 große Eier, leicht verquirlt
- 100 ml Pflanzenöl
- 250 ml Milch
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

1. In einer großen Schüssel das Mehl, Backpulver und Zucker vermischen. Die gehackte weiße Schokolade und die Himbeeren vorsichtig unterheben, damit die Beeren nicht zerdrückt werden.
2. In einer anderen Schüssel die geschlagenen Eier, das Pflanzenöl, die Milch und den Vanilleextrakt verrühren. Diese feuchte Mischung über die trockenen Zutaten gießen und verrühren, bis alles gut vermischt ist.
3. Ein Muffinblech mit 12 Förmchen mit Papierförmchen auslegen und diese zu etwa zwei Dritteln füllen.
4. Sechs Muffins in Zone 1 und die restlichen sechs in Zone 2 platzieren.
5. Stellen Sie das Gerät auf BAKE (BACKEN) bei 160°C für 20-25 Minuten. Verwenden Sie die MATCH-Funktion, um die Einstellungen in beiden Zonen zu synchronisieren und starten Sie den Garvorgang mit START/STOP.
6. Lassen Sie die Muffins 5 Minuten lang in der Form abkühlen, bevor Sie sie zum vollständigen Abkühlen auf ein Gitterrost geben.

Klassische Scones



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

15 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Das Mehl, Backpulver und das Salz in eine Rührschüssel sieben. Die Butter und den Zucker hinzufügen und mit den Fingerspitzen reiben, bis der Teig wie feine Brotkrümel aussieht.
2. In der Mitte eine Vertiefung machen und die Milch und den Vanilleextrakt hineingeben. Mit einer Gabel umrühren, bis ein weicher Teig entsteht.
3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche vorsichtig auf etwa 2 cm Dicke ausrollen. Mit einem 5 cm großen runden Ausstecher oder einem ähnlich großen Glas die Scones ausstechen.
4. Legen Sie die Hälfte der Scones in Zone 1 und die andere Hälfte in Zone 2, wobei Sie darauf achten sollten, dass zwischen den Scones etwas Platz ist, damit sie gleichmäßig backen. Stellen Sie den BAKE-Modus und den Timer auf etwa 15 Minuten ein. Verwenden Sie die MATCH-Funktion, um die Einstellungen in beiden Zonen zu synchronisieren und starten Sie mit START/STOP.
5. Nach der Hälfte der Backzeit die Oberseite der Scones mit dem verquirlten Ei bestreichen, damit sie golden und glänzend werden.
6. Lassen Sie die Scones vor dem Servieren einige Minuten auf einem Gitterrost abkühlen.
7. Am besten schmecken sie warm mit Butter und/oder Marmelade.

ZUTATEN:

- 250 g Mehl (Type 405)
- 1 ½ Teelöffel Backpulver
- 1/2 Teelöffel Salz
- 50 g kalte Butter, in Würfel geschnitten
- 25 g Streuzucker
- 150 ml Milch
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1 verquirltes Ei, für die Glasur

Shortbread Cookies



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

25 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Das Mehl in eine große Rührschüssel sieben und Puderzucker und Salz untermischen. Die kalte Butter dazugeben und mit den Fingern zu feinen Semmelbröseln verreiben. Die Mischung zu einem Teig zusammenkneten.
2. Auf einer leicht bemehlten Fläche den Teig etwa 1 cm dick ausrollen. Mit einer Ausstechform oder dem Rand eines Glases die Kekse ausstechen.
3. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und darauf achten, dass sie mit Abstand zueinander liegen, damit sie beim Backen nicht zusammenkleben.
4. Legen Sie die Hälfte der Kekse in Zone 1 und die andere Hälfte in Zone 2. Stellen Sie den Modus BAKE (BACKEN) bei 150°C für 20-25 Minuten ein. Verwenden Sie die MATCH-Taste, um die Einstellungen zu synchronisieren und starten Sie den Backvorgang durch Drücken von START/STOP.
5. Lassen Sie die Kekse nach dem Backen auf einem Drahtgitter abkühlen.
6. Servieren Sie das Spritzgebäck pur oder verzieren Sie es mit Puderzucker, geschmolzener Schokolade oder einem Klecks Glasur.

ZUTATEN:

- 300 g Mehl (Type 405)
- 200 g kalte, ungesalzene Butter, gewürfelt
- 100 g Puderzucker
- Eine Prise Salz

Schoko-Erdnussbutter-Brownies



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
40 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Den Korb der Zone 1 mit Öl einfetten und mit Backpapier auslegen.
2. 40 g Erdnussbutter und 30 g Schokolade beiseite stellen. Die restliche Schokolade, die Butter und die Erdnussbutter in einem Wasserbad oder bei sehr geringer Hitze schmelzen und dann abkühlen lassen.
3. Den Zucker und die Eier in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Schokoladenmischung unterrühren.
4. Das Mehl und das Kakaopulver über die Masse sieben und mit einem großen Löffel vorsichtig unterheben. Den Teig in den Korb der Zone 1 geben.
5. Die restliche Erdnussbutter schmelzen und über den Teig träufeln.
6. Wählen Sie BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf 160°C und den Timer auf 35-40 Minuten. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Backen zu beginnen.
7. Kontrollieren Sie die Brownies gegen Ende der Backzeit; sie sind fertig, wenn sich die Oberfläche leicht weich anfühlt.
8. Die reservierte Schokolade 20 Sekunden lang in der Mikrowelle schmelzen, umrühren und dann über den Brownies verteilen.
9. Vollständig abkühlen lassen, bevor Sie die Brownies aus dem Korb nehmen, in Quadrate schneiden und servieren.

ZUTATEN:

- 80 g Erdnussbutter
- 40 g Butter
- 120 g dunkle Schokolade
- 180 g Streuzucker
- 2 große Eier, verquirlt
- 60 g Mehl (Type 405)
- ½ Teelöffel Backpulver
- 30 g Kakaopulver

Mini-Kirsch-Clafoutis



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

25 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Verteilen Sie die entsteinten Kirschen gleichmäßig in vier Keramik-Förmchen, die für die Dual Zone geeignet sind.
2. In einer Rührschüssel die Eier und den Puderzucker hell und schaumig schlagen. Mehl und Salz dazu sieben und zu einem glatten Teig verrühren.
3. Nach und nach die Milch und den Vanilleextrakt hinzugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Diese Mischung über die Kirschen in den Förmchen gießen und diese etwa zu zwei Dritteln füllen.
4. 1. Stellen Sie Ihre Dual Zone auf den Modus BAKE (BACKEN) und die Temperatur auf 180°C. Stellen Sie den Timer auf 25 Minuten und verwenden Sie die MATCH-Funktion, um die Einstellungen für Zone 2 zu replizieren.
5. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Backen zu beginnen.
6. Lassen Sie die Mini-Clafoutis vor dem Servieren leicht abkühlen und bestäuben Sie sie mit Puderzucker.

ZUTATEN:

- 200 g frische Kirschen, entsteint
- 50 g Streuzucker
- 2 große Eier
- 50 g Mehl (Type 405)
- Eine Prise Salz
- 120 ml Milch
- 1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
- Puderzucker, zum Bestäuben

Toffee-Pudding



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer mittelgroßen Schüssel die gehackten Datteln mit dem Natron vermischen. Mit dem kochenden Wasser übergießen und 20 Minuten einweichen lassen.
2. In einer anderen Schüssel die Butter und den Muscovadozucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterschlagen, dann den Vanilleextrakt einrühren.
3. Das gesiebte Mehl vorsichtig unterheben, dann die Dattelmischung einrühren, bis der Teig glatt ist.
4. 6 Mini-Puddingförmchen einfetten oder Silikonformen verwenden. Den Teig mit einem Löffel in die Förmchen geben und diese zu zwei Dritteln füllen.
5. Stellen Sie Ihren Ninja auf BAKE (BACKEN) bei 160°C und 20 Minuten ein.
6. Stellen Sie die Förmchen sowohl in Zone 1 als auch in Zone 2 Ihres Ninjas. Wählen Sie MATCH und starten Sie den Garvorgang mit START/STOP.
7. Während die Puddings backen, die Toffeesauce zubereiten: In einem Topf die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Den Muscovado-Zucker und die Crème double hinzufügen und zum Kochen bringen.
8. Die Hitze reduzieren und etwa 5-8 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eindickt.
9. Die Puddings auf Dessertteller stürzen. Die warme Toffeesoße darüber gießen und servieren.

ZUTATEN:

- 180 g entsteinte und fein gehackte Datteln
- 1 Teelöffel Backnatron
- 180 ml kochendes Wasser
- 150 g Butter
- 300 g dunkler Muscovado-Zucker
- 2 große Eier
- 180 g Mehl (Type 405)
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 200 ml Crème Double (Mischung aus 50% Mascarpone und 50% Schlagsahne – zu gleichen Teilen oder nehmen Sie einfach Crème Fraîche)



BONUS: SAUCEN, DIPS & MEHR

R E Z E P T E

Vanillesoße



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Vollmilch
- 1/4 Teelöffel Vanilleextrakt (gute Qualität)
- 1 Esslöffel granuliertes Stevia
- 1/4 Teelöffel Salz
- 3 große Eigelb (bei Raumtemperatur)

ZUBEREITUNG:

1. Erhitzen Sie die Milch in einem kleinen Topf mit schwerem Boden, bis sie kocht.
2. Vom Herd nehmen.
3. Vanille, Stevia und Salz in die Milch geben. Gut umrühren.
4. Schlagen Sie die Eigelbe in einer kleinen, hitzebeständigen Schüssel auf. Etwas von der heißen Milch hinzufügen und gut verrühren.
5. Wiederholen Sie den Vorgang, indem Sie etwas mehr Milch hinzufügen, um die Eier allmählich auf Temperatur zu bringen.
6. Geben Sie eine kleine Menge Wasser auf den Boden eines Wasserkochers oder eines Topfes, auf den Sie die Schüssel mit den temperierten Eiern stellen können. Erhitzen Sie das Wasser. Das Wasser sollte den Boden der Schüssel nicht berühren.
7. Die Schüssel mit den temperierten Eiern über den Topf mit kochendem Wasser stellen und rühren oder schlagen, bis die Mischung einzudicken beginnt, dann vom Herd nehmen und rühren, bis ein Löffel damit bedeckt ist.
8. Abkühlen lassen.

Erdbeersoße



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- Ca. 225 g frische Erdbeeren, geschält und halbiert
- Ca. 85 g kohlenhydratarmer Sirup
- ½ Teelöffel Zitronensaft
- ¼ Teelöffel Xanthan

ZUBEREITUNG:

1. Die Erdbeeren, den Sirup und den Zitronensaft in einen Kochtopf geben.
2. Bei schwacher bis mittlerer Hitze erhitzen, bis die Erdbeeren auseinanderfallen und sich eine Soße bildet.
3. Das Xanthan einstreuen, um die Sauce zu binden.
4. Warm servieren oder vollständig abkühlen lassen, abdecken und im Kühlschrank aufbewahren.

Notizen:

Himbeersoße



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- Ca. 145 g gefrorene oder frische Himbeeren
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 2 Esslöffel Wasser
- 3 Esslöffel kohlenhydratarmer Zucker (z.B. Swerve)

1. Alle Zutaten in einen kleinen bis mittelgroßen Topf geben und die Himbeermischung bei mittlerer bis niedriger Hitze zum Köcheln bringen. Lassen Sie sie nicht zu stark köcheln, sonst bildet sich eine Menge Schaum.
2. Die Himbeermischung so lange kochen, bis die Himbeeren auseinanderfallen und die Mischung eindickt und die Rückseite eines Löffels bedeckt.
3. Einen feinmaschigen Sieb über eine kleine Schüssel stülpen und die Himbeersauce mit einem Löffel oder einem Gummispatel durchstreichen. Vergessen Sie nicht, auch den Boden des Siebs auszukratzen. Durch das Abseihen werden viele Kerne entfernt, aber es bleiben einige übrig.
4. Umrühren und in einen sauberen, luftdichten Behälter umfüllen.
5. Im Kühlschrank bis zu 20 Tage aufbewahren.

Schokoladensauce



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 100g Zartbitterschokolade
- 25 g ungesalzene Butter
- 2 Esslöffel Sahne

1. Geben Sie die Zutaten in einen kleinen Topf.
2. Bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren schmelzen lassen.
3. Vom Herd nehmen, sobald die Sauce fertig ist und die Schokolade und die Butter vollständig geschmolzen sind.
4. Warm genießen oder abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

Notizen:

Karamellsauce



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- Ca. 80 g ungesalzene Butter (Verwenden Sie gesalzene Butter, wenn Sie eine „Salted Karamellsauce“ machen wollen)
- 90 g Swerve
- 120 ml Sahne oder Kokosmilch aus der Dose
- ¼ Teelöffel Vanilleextrakt

1. In einem kleinen Topf mit Antihaftbeschichtung bei schwacher bis mittlerer Hitze die Butter schmelzen.
2. Den Süßstoff und die Sahne hinzugeben und mit einer Gabel ständig und vorsichtig verquirlen, bis sich der zuckerfreie Süßstoff aufgelöst hat.
3. Zum leichten Kochen bringen und 6-8 Minuten kochen, dabei gelegentlich mit einem Holzlöffel umrühren. Kein Metalllöffel! Er würde das Karamell abkühlen und zerreißen.
4. Haben Sie Geduld, rühren Sie nicht zu oft um, die Flüssigkeit wird verdampfen und das Karamell wird langsam eindicken. Es ist fertig, wenn sich das Karamellvolumen um etwa ein Drittel reduziert hat und die Löffelrückseite bedeckt. Beachten Sie, dass das Karamell beim Abkühlen noch mehr eindickt, es ist also normal, wenn es noch nicht so dick aussieht.
5. Vom Herd nehmen und Vanilleextrakt hinzugeben.
6. 15 Minuten im Topf abkühlen lassen, dann in ein verschlossenes Einmachglas füllen.

Käsesoße



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- Ca. 225 g Frischkäse
- Ca. 225 g Butter
- Ca. 240 g Schlagsahne
- Ca. 220 g Mozzarella-Käse, zerkleinert

1. Geben Sie den Frischkäse, die Butter und die Sahne in einen Kochtopf und erhitzen Sie ihn bei niedriger Hitze.
2. Rühren Sie weiter, bis der Frischkäse geschmolzen ist und sich alle Zutaten vermischt haben.
3. Fügen Sie den Mozzarella-Käse hinzu und rühren Sie so lange, bis er geschmolzen und gut vermischt ist.
4. Verwenden Sie die Soße sofort oder bewahren Sie sie im Kühlschrank auf.

Notizen:

Brombeersauce



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- Ca. 150 g Brombeeren
- 2 Esslöffel Süßstoff Zuckerersatz, Zucker oder bevorzugter Süßstoff
- 1 Teelöffel Wasser

1. Geben Sie Brombeeren, Süßstoff und 1 Teelöffel Wasser in einen kleinen Kochtopf. Hinweis: Je nachdem, wie reif Ihre Brombeeren sind, müssen Sie eventuell noch 1/2 EL Süßstoff hinzugeben.
2. Auf mittlerer Flamme kochen, bis das Wasser kocht, dann auf niedrige Flamme schalten, dabei häufig umrühren und die Brombeeren mit einem weichen Spatel zerdrücken, bis eine schöne sirupartige Sauce entsteht.
3. Ungefähr 11-14 Minuten. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

Tipp: In Eiswürfelbehältern einfrieren und in Ziplock-Behältern aufbewahren, damit man sie leicht in Einzelportionen verwenden kann. Die Sauce hält sich auch bis zu 5 Tage im Kühlschrank.

Mandelbutter-Fruchtdip



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- 250 g Mandelbutter
- 250 g Kokosnussmilch (oder andere milchfreie Milch)
- 1 Messlöffel reines Stevia-Extraktpulver
- 1 Esslöffel kohlenhydratarmer Süßstoff
- 0,5 Teelöffel Vanilleextrakt
- 0,5 Teelöffel Zimt
- 1/4 Teelöffel Salz

1. Alle Zutaten in die Küchenmaschine oder den Mixer geben.
2. So lange mixen, bis eine glatte Masse entsteht (mit einem Vitamix oder einem anderen Hochleistungsmixer geht das ganz schnell).
3. Nach Belieben zusätzlich milchfreie Milch hinzufügen.
4. Mit Obst oder anderen Dips servieren oder auf Desserts geben.

Notizen:

Erdnuss-Sauce



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in eine mittelgroße Schüssel geben und mit einem Schneebesen gut verrühren.
2. Servieren nach Belieben.



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

Zitroniges Dill und Joghurt-Dressing



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren. Umrühren, um sie gut zu vermischen.
2. Servieren nach Belieben.



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

Zitronen-Tahini-Dressing mit Honig



ZUBEREITUNG:

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



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

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



Abschließende Worte

Dank ihrer intelligenten Funktionalität, mit der Sie zwei verschiedene Lebensmittel zubereiten und gleichzeitig fertig garen können ist die Dual Zone ein große Bereicherung in der Kochwelt. Die Mahlzeiten sind oft eine Art Jonglierakt, daher ist dieses Gerät perfekt, um den Stress aus der Situation zu nehmen.

Die Ninja Dual Max Pro Heißluftfritteuse ist schnell und effizient und verfügt über sechs verschiedene Modi, was sie zu einem hervorragenden Allrounder macht. Die Größe könnte ein Problem sein, wenn Sie wenig Platz in der Küche haben, und mit 8,2 Kilo ist sie ziemlich schwer zu transportieren.

Alles zusammen macht die Ninja Dual Max Pro zu einer hervorragenden Ergänzung für jede Küche.

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)