

Vor dem ersten Gebrauch bitte die beiliegende Bedienungsanleitung durchlesen.

NINJA®

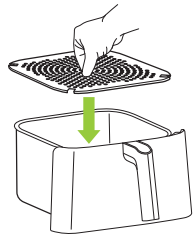
HEIßLUFT-FRITTEUSE
MAX

KURZANLEITUNG
UND
REZEPTHEFT



+ KOCHTABELLEN
+ 15 UNWIDERSTEHICHE REZEPTE

HEIßLUFT-FRITTIEREN



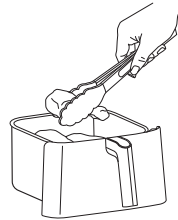
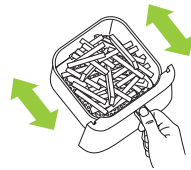
Crisper Gittereinsatz

Der Crisper Gittereinsatz sorgt für eine gleichmäßige Bräunung. Wir empfehlen, ihn beim Frittieren mit Luft immer zu verwenden.

POSITION DES CRISPER GITTEREINSATZES

Obere Position: Achte beim Einsetzen des Crisper Gittereinsatzes in der oberen Position der Schublade darauf, dass sich die Gummifüße am Crisper Gittereinsatz auf der rechten und linken Seite der Schublade befinden

Untere Position: Achte beim Einsetzen des Crisper Gittereinsatzes in der unteren Position der Schublade darauf, dass sich die Gummifüße am Crisper Gittereinsatz auf der rechten und linken Seite der Schublade befinden



SCHWENKEN ODER WENDEN

Um die gewünschte Knusprigkeit zu erreichen, müssen die Speisen mehrfach geschwenkt oder mit einer Silikonzange gewendet werden.

DIE FUNKTIONEN

Die Ninja® Heißluftfritteuse Max sorgt dafür, dass extra heiße Luft um die Speisen zirkuliert, sodass der Oberfläche die Feuchtigkeit entzogen wird und ein goldbraunes, knuspriges Finish entsteht.

FUNKTION	ERFORDERLICHES ZUBEHÖR	TEMPERATUR	TIME (ZEIT)
MAX CRISP Für besonders krosse und knusprige Speisen.	Crisper Gittereinsatz	Bei der MAX CRISP -Funktion ist die Temperatureinstellung nicht verfügbar und auch nicht erforderlich	Zeit in Minuten einstellen und START/STOP -Taste drücken
HEIßLUFT-FRITTIEREN Knusprig frittierte Speisen ohne schlechtes Gewissen.	Crisper Gittereinsatz	Temperatur nach Bedarf anpassen	Zeit in Minuten einstellen und START/STOP -Taste drücken

FUNKTION	ERFORDERLICHES ZUBEHÖR	TEMPERATUR	TIME (ZEIT)
RÖSTEN Traditionell im Backofen zubereitete Speisen ohne den Crisper Gittereinsatz rösten.	Crisper Gittereinsatz	Temperatur nach Bedarf anpassen	Zeit in Minuten einstellen und START/STOP -Taste drücken
BACKEN Lieblingsgerichte backen, die traditionell im Ofen zubereitet werden.	Crisper Gittereinsatz	Temperatur nach Bedarf anpassen	Zeit in Minuten einstellen und START/STOP -Taste drücken
AUFWÄRMEN Hervorragend geeignet zum Aufwärmen von Speisen.	Crisper Gittereinsatz	Temperatur nach Bedarf anpassen	Zeit in Minuten einstellen und START/STOP -Taste drücken
DÖRREN Lebensmittel sanft und langsam die Feuchtigkeit entziehen, um köstliche hausgemachte Snacks herzustellen.	Crisper Gittereinsatz	Temperatur nach Bedarf anpassen	Zeit in Minuten einstellen und START/STOP -Taste drücken



www.ninjatestkitchen.eu

TIPPS UND TRICKS ZUM HEIßLUFT-FRITTIEREN



SCHÜTTELN, SCHÜTTELN, SCHÜTTELN

Die Speisen müssen regelmäßig geprüft und die Schublade geschüttelt werden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.



UMWANDELN VON OFENREZEPTEN

Werden Ofenrezepte verwendet, kommen die Funktionen **RÖSTEN** oder **BACKEN** zum Einsatz und die Temperatur wird um 10 °C reduziert. Die Speisen müssen immer wieder geprüft werden, um ein Verkochen zu vermeiden.



HEISSLUFT-FRITTIEREN MIT FRISCHEN ZUTATEN

Erfahrungsgemäß wird für beste Ergebnisse bei frischem Gemüse mindestens 1 Esslöffel Öl benötigt, es kann aber auch mehr oder weniger verwendet werden, um die gewünschte Knusprigkeit zu erreichen.



SICHERN DER SPEISEN

Um zu verhindern, dass der Ventilator leichte Lebensmittel in der Fritteuse herumwirbelt, sollten diese mit einem Cocktailspieß fixiert werden.



AUTO-STOP UND START

Wird die Schublade entnommen, unterbricht das Gerät den Garvorgang automatisch und setzt ihn fort, wenn die Schublade wieder eingesetzt wird.



REZEPTE IMPROVISIEREN

Werden weniger Lebensmittel zubereitet, als im Rezept angegeben, ist die Garzeit zu reduzieren. Die Zubereitung einer etwas größeren Menge verlängert die Garzeit. Die Speisen müssen immer wieder geprüft werden.



ÜBERFÜLLEN VERMEIDEN

Die Zutaten müssen gleichmäßig angeordnet und verteilt werden, um eine einheitliche Bräunung zu erzielen.



GLEICHMÄSSIGE BRÄUNUNG

Durch die Verwendung eines Kochsprays werden die Zutaten gleichmäßig überzogen und eine einheitliche Bräunung erreicht.

TIPPS UND TRICKS ZUM DÖRREN



SCHNEIDEN

Mit einem Küchenhobel gelingt es, Obst und Gemüse in gleichmäßig dünne Scheiben zu schneiden. Die Obst- und Gemüsescheiben sollten möglichst dünn sein, ohne jedoch auseinanderzubrechen.



VOR DEM DÖRREN TROCKNEN

Bevor Obst und Gemüse in die Schublade gegeben wird, sollte es so trocken wie möglich getupft werden.



FETT ABSCHNEIDEN

Beim Dörren von Rindfleisch oder Geflügel muss vorher unbedingt alles Fett abgeschnitten werden, da es nicht trocknet und verderben könnte.



OXIDATION VERHINDERN

Früchte, wie Äpfel und Birnen, oxidieren schnell, wenn sie geschnitten werden. Um die Oxidation zu verzögern, sollten sie 5 Minuten lang in Wasser mit einem Schuss Zitronensaft eingelegt werden.



NICHT ÜBEREINANDERLEGEN

Die Lebensmittel sollten flach und, um Platz zu sparen, nah nebeneinander angeordnet werden. Einzelne Stücke sollten nicht überlappen oder übereinander gelegt werden.



WIE LANGE DEHYDRIEREN?

Die meisten Obst- und Gemüsesorten benötigen 6-8 Stunden, Trockenfleisch braucht 5-7 Stunden. Je länger der Dörrvorgang, desto knuspriger werden die Zutaten.



LAGERUNG

Für eine maximale Haltbarkeit von bis zu 2 Wochen, sollten gedörrte Lebensmittel bei Raumtemperatur in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden.

Kochtabelle Heißluft-Frittieren

Diese Garzeiten dienen als Orientierungshilfe und können nach Wunsch angepasst werden.

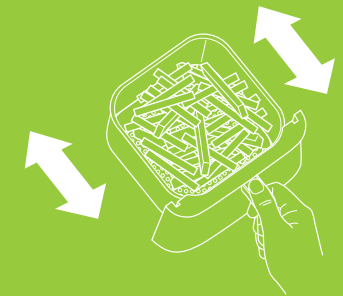
ZUTAT	MENGE	VORBEREITUNG	IN ÖL SCHWENKEN	TEMPERATUR	GARZEIT
GEMÜSE					
Spargel	250 g	Ganz, Enden der Stangen abgeschnitten	2 TL	200 °C	6-8 Minuten
Rote Bete	6 kleine oder 4 große (1 kg)	Ganz	-	200 °C	45-60 Min.
Paprika	4 (600 g)	Ganz	-	200 °C	26-30 Min.
Brokkoli	400 g	In 2,5 cm große Röschen geschnitten	1 EL	200 °C	13-16 Min.
Rosenkohl	1 kg	Halbiert, Strunk entfernt	1 EL	200 °C	18-22 Min.
Butternusskürbis	1 kg	In 2,5 cm große Stücke geschnitten	1 EL	200 °C	23-26 Min.
Karotten	1 kg	Geschält und in 1,5 cm große Stücke geschnitten	1 EL	200 °C	20-24 Min.
Blumenkohl	900 g	In 2,5 cm große Röschen geschnitten	2 EL	200 °C	20-24 Min.
Maiskolben	4	Ganze Kolben ohne Hülsen	1 EL	200 °C	12-15 Min.
Zucchini	1 kg	Der Länge nach geviertelt, dann in 2,5 cm große Stücke geschnitten	1 EL	200 °C	18-20 Min.
Grüne Bohnen	400 g	Enden abgeschnitten	1 EL	200 °C	12-14 Min.
Grünkohl (für Chips)	200 g	In Stücke geteilt, Strünke entfernt	-	150 °C	8-10 Min.
Pilze	300 g	Geputzt, geviertelt	1 EL	200 °C	10-12 Min.
Kartoffeln	1 kg	In 2,5 cm große Spalten geschnitten	1 EL	200 °C	20-25 Min.
	4 ganze (185-250 g)	3 x mit der Gabel eingestochen	-	200 °C	30-35 Min.
Süßkartoffeln	1 kg	In 2,5 cm große Stücke geschnitten	1 EL	200 °C	20-24 Min.
	185-250 g	3 x mit der Gabel eingestochen	-	200 °C	30-35 Min.
GEFLÜGEL					
Hähnchenbrüste	4 (jeweils 200 g)	Entbeint	Mit Öl bestrichen	190 °C	20-22 Min.
Hähnchenschenkel	1kg	Mit Knochen	Mit Öl bestrichen	200 °C	22-28 Min.
	4 (jeweils 100-125 g)	Ohne Knochen, ohne Haut	Mit Öl bestrichen	200 °C	22-26 Min.
Hähnchenflügel	1 kg	Ober- und Unterflügelknochen	1 EL	200 °C	22-26 Min.
FISCH UND MEERESFRÜCHTE					
Fischfrikadellen	2 Stück (je 145 g)	-	Mit Öl bestrichen	200 °C	12-15 Min.
Lachsfilets	4 Stück (je 120-130 g)	-	Mit Öl bestrichen	200 °C	10-13 Min.
Garnelen	16 große	Ganz, geschält, mit Schwanz	1 EL	200 °C	9-11 Min.
RIND					
Burger	4 (jeweils 125 -130 g)	2,5 cm dick	-	190 °C	8-10 Min.
Steaks	2 (je 230 g)	Ganz	-	200 °C	6-10 Min.

* Nach dem Schneiden der Kartoffeln die rohen Pommes frites mindestens 30 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen lassen, um unnötige Stärke zu entfernen. Pommes frites trocken tupfen. Je trockener die Pommes frites, desto besser sind die Ergebnisse.

Für optimale Ergebnisse häufig schwenken oder wenden.

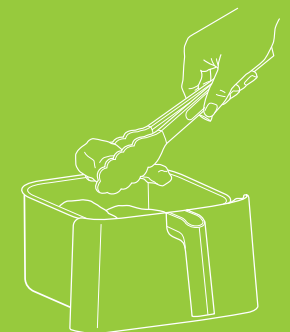
Wir empfehlen, häufig nach dem Essen zu sehen und es zu schwenken oder zu wenden, um das gewünschte Ergebnis zu erreichen.

Das Essen schwenken



ODER

Mit einer Silikonzange wenden



Kochtabelle Heißluft-Frittieren, Fortsetzung

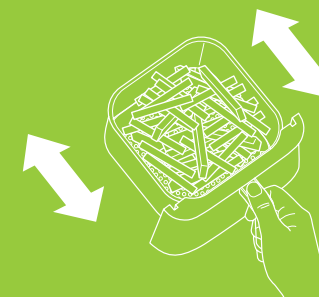
Diese Garzeiten dienen als Orientierungshilfe und können nach Wunsch angepasst werden.

ZUTAT	MENGE	VORBEREITUNG	IN ÖL SCHWENKEN	TEMPERATUR	GARZEIT
SCHWEIN					
Bacon (Speck)	4 Streifen	-	-	200 °C	8-10 Min.
Schweinekoteletts	2 Stück mit Knochen (je 250 g)	Mit Knochen	Mit Öl bestrichen	190 °C	14-17 Min.
	4 Stück, entbeint (je 100 g)	Entbeint	Mit Öl bestrichen	190 °C	10-14 Min.
Schweinefilet	2 Stück (je 350-500 g)	Ganz	Mit Öl bestrichen	190 °C	25-30 Min.
Würstchen	6 Stück (300 g)	Ganz	-	200 °C	8-10 Min.
TIEFGEFRORENE LEBENSMITTEL					
Hähnchenschnitzel	5	-	-	200 °C	18-21 Min.
Hähnchennuggets	1 kg (etwa 50 Nuggets)	-	-	200 °C	20-22 Min.
Fischfilets	4 Stück (440 g)	-	-	200 °C	14-18 Min.
Fischstäbchen	10 Stück (280 g)	-	-	200 °C	12-14 Min.
Pommes frites	1 kg	-	-	190 °C	20-22 Min.
Pommes frites	500 g	-	-	180 °C	20-22 Min.
Panierte Pilze	300 g	-	-	190 °C	15-18 Min.
Gefüllte Bällchen	12 Stück (310 g)	-	Mit Öl bestrichen	160 °C	18-20 Min.
Würstchen im Teigmantel	24 Stück (400 g)	Mit verrührtem Ei bestreichen	-	200 °C	12-13 Min.
Zwiebelringe	375 g	-	-	180 °C	12 Min.
Pommes frites aus Süßkartoffeln	500 g	-	-	190 °C	20-22 Min.
Kartoffelpuffer	1 kg	-	-	180 °C	20 Min.

Für optimale Ergebnisse häufig schwenken oder wenden.

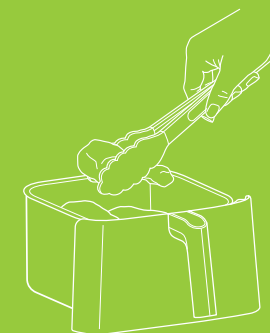
Wir empfehlen, häufig nach dem Essen zu sehen und es zu schwenken oder zu wenden, um das gewünschte Ergebnis zu erreichen.

Das Essen schwenken



ODER

Mit einer Silikonzange wenden



Kochtabelle Max Crisp

ZUTAT	MENGE	VORBEREITUNG	IN ÖL SCHWENKEN	GARZEIT
TIEFGEFRORENE LEBENSMITTEL				
Hähnchennuggets	379 g	-	-	9 Min.
Pommes frites	1 kg	-	-	25 Min.
Pommes frites	500 g	-	-	15 Min.
Hähnchenflügel	1 kg	-	1 EL	25 Min.
Mozzarella-Sticks	700 g	-	-	6-8 Min.

HINWEIS Bei der **MAX CRISP**-Funktion ist die Temperatureinstellung nicht verfügbar und auch nicht erforderlich.

Kochtabelle Dörren

ZUTATEN	VORBEREITUNG	TEMP.	DÖRRZEIT
OBST UND GEMÜSE			
Äpfel	Kerngehäuse entfernt, in 3 mm große Scheiben geschnitten, in Zitronensaft getaucht, trocken getupft	60 °C	7-8 Stunden
Spargel	In 2,5 cm große Stücke geschnitten, blanchiert	60 °C	6-8 Stunden
Bananen	Geschält, in 3 mm dicke Scheiben geschnitten	60 °C	8-10 Stunden
Rote Bete	Geschält, in 3 mm dicke Scheiben geschnitten	60 °C	6-8 Stunden
Aubergine	Geschält, in 3 mm dicke Scheiben geschnitten, blanchiert	60 °C	6-8 Stunden
Frische Kräuter	Gewaschen, trocken getupft, Stiele entfernt	60 °C	4 Stunden
Ingwerwurzel	In 3 mm dicke Scheiben geschnitten	60 °C	6 Stunden
Mangos	Geschält, in 3 mm dicke Scheiben geschnitten, Kern entfernt	60 °C	6-8 Stunden
Pilze	Mit weicher Bürste gereinigt (nicht waschen)	60 °C	6-8 Stunden
Ananas	Geschält, entkernt, in 3 mm-1,25 cm dicke Scheiben geschnitten	60 °C	6-8 Stunden
Erdbeeren	Halbiert oder in 1,25 cm dicke Scheiben geschnitten	60 °C	6-8 Stunden
Tomaten	In 3 mm dicke Scheiben geschnitten oder gerieben; dämpfen, wenn sie später rehydriert werden sollen	60 °C	6-8 Stunden
FLEISCH, GEFLÜGEL, FISCH			
Beef Jerky (Rind-Trockenfleisch)	In 6 mm dicke Scheiben geschnitten, über Nacht mariniert	70 °C	5-7 Stunden
Chicken Jerky (Hähnchen-Trockenfleisch)	In 6 mm dicke Scheiben geschnitten, über Nacht mariniert	70 °C	5-7 Stunden
Turkey Jerky (Puten-Trockenfleisch)	In 6 mm dicke Scheiben geschnitten, über Nacht mariniert	70 °C	5-7 Stunden
Salmon Jerky (Lachs-Trockenfleisch)	In 6 mm dicke Scheiben geschnitten, über Nacht mariniert	70 °C	3-5 Stunden

GEBACKENE KARTOFFELN MIT WÜRZIGER MAYONNAISE



ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | **GARZEIT:** 30 MINUTEN | **ERGIBT:** 4-6 PORTIONEN
PROGRAMM: RÖSTEN

ZUTATEN

1 kg kleine Frühkartoffeln, halbiert oder geviertelt, wenn groß
3 Esslöffel natives Olivenöl extra
1 Esslöffel und 1 Teelöffel scharfes Paprikapulver, aufgeteilt
1 Esslöffel und 1 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver, aufgeteilt
1 Esslöffel und 1 Teelöffel Knoblauchpulver, aufgeteilt
2 Teelöffel Meersalz, aufgeteilt
150 g Mayonnaise
2 Esslöffel Tomatenmark aus sonnengetrockneten Tomaten
1 Esslöffel Sherry oder Weißweinessig
2 Esslöffel frische, glatte Petersilie, fein gehackt, zum Garnieren

ANLEITUNG

- 1 Die Kartoffeln in einer großen Schüssel mit Olivenöl, 1 Esslöffel scharfem Paprikapulver, 1 Esslöffel geräuchertem Paprikapulver, 1 Esslöffel Knoblauchpulver und 1 Teelöffel Salz schwenken.
- 2 Den Crisper Gittereinsatz in die Schublade in der unteren Position einlegen, Kartoffeln auf dem Crisper Gittereinsatz verteilen und Schublade in das Gerät schieben.
- 3 **RÖSTEN** auswählen, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 30 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um den Garvorgang zu beginnen.
- 4 15 Minuten vor Ende der Garzeit die Schublade entnehmen und die Kartoffeln durchschütteln oder mit einer Silikonzange wenden. Die Schublade wieder hineinschieben, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 5 Für die würzige Mayonnaise in einer kleinen Schüssel Mayonnaise, Tomatenmark, Essig, restliches scharfes Paprikapulver, geräuchertes Paprikapulver, Knoblauchpulver und Salz miteinander verquirlen.
- 6 Nach dem Garen die mit Petersilie bestreuten Kartoffeln mit würziger Mayonnaise servieren.



LUFTGETROCKNETER CAMEMBERT MIT MINI-PETIT PAINS



ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | **GARZEIT:** 20 MINUTEN | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN
PROGRAMM: HEISLUFT-FRITTIEREN

ZUTATEN

250 g Camembert-Käse in der Schachtel
1 Esslöffel trockener Weißwein
1 Knoblauchzehe, geschält, in feine Scheiben geschnitten
1 kleiner Thymianzweig
1 kleiner Zweig Rosmarin
4 Stück gebackene Mini-Petit Pains

ANLEITUNG

- 1 Käse aus der Schachtel und der Verpackung nehmen. In die Oberseite des Camemberts ein Kreuz schneiden. Haut abziehen, Wein mit Knoblauch, Thymian- und Rosmarinzweigen über den Käse träufeln. Die Haut zurückklappen und den Käse wieder in die Schachtel legen. Es ist nicht nötig, einen Deckel aufzusetzen.
- 2 Knusperplatte in der unteren Position in die Schublade einsetzen, Camembert auf die Knusperplatte legen und die Schublade in das Gerät einsetzen.
- 3 Wählen Sie **HEISLUFT-FRITTIEREN**, stellen Sie die Temperatur auf 180°C und die Zeit auf 14 Minuten ein. Wählen Sie **START/STOP**, um den Garvorgang zu starten.
- 4 Wenn noch 7 Minuten verbleiben, die Schublade herausnehmen und die Petit-Pain-Rollen um den Käse legen. Die Schublade wieder einsetzen und den Garvorgang fortsetzen.
- 5 Nach dem Garen den Käse mit Mini-Petit Pains zum Dippen servieren.



MIT MOZZARELLA GEFÜLLTE AUBERGINE



ZUBEREITUNG: 20 MINUTEN | **GARZEIT:** 30 MINUTEN | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN
PROGRAMM: RÖSTEN

ZUTATEN

2 kleine Auberginen
(ca. 500–600 g), Stiel
abgeschnitten, längs halbiert
2 Esslöffel Olivenöl
Salz und gemahlener schwarzer
Pfeffer, nach Geschmack
100 g Tomaten-Basilikum-Sauce
150 g Kirschtomaten, geviertelt
10 große Basilikumblätter, gehackt
150 g Mozzarella, gewürfelt
25 g geriebener Parmesan oder
vegetarisches Äquivalent

ANLEITUNG

- 1 Das Fleisch der Aubergine mit Olivenöl bepinseln, dann mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Den Crisper Gittereinsatz in die Schublade in der unteren Position einsetzen, die Auberginen mit der Schnittseite nach unten auf den Crisper Gittereinsatz legen und die Schublade in das Gerät schieben.
- 3 **RÖSTEN** auswählen, die Temperatur auf 190 °C und die Zeit auf 20 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um den Garvorgang zu beginnen.
- 4 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, die Auberginen auf ein Brett legen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel teilweise vorsichtig entfernen. Das Auberginenfleisch zusammen mit der Tomaten-Basilikum-Sauce, den Kirschtomaten, dem Mozzarella, dem Basilikum, dem Salz und dem Pfeffer in eine große Schüssel geben und gleichmäßig miteinander vermengen. Die Mischung gleichmäßig in die Auberginen füllen und mit Parmesan bestreuen.
- 5 Den Crisper Gittereinsatz in die Schublade in der oberen Position einsetzen. Die gefüllten Auberginen mit der gefüllten Seite nach oben auf den Crisper Gittereinsatz legen und die Schublade in das Gerät schieben.
- 6 **MAX CRISP** (Maximale Knusprigkeit) wählen und die Zeit auf 10 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um den Garvorgang zu beginnen.
- 7 Nach Ende des Garvorgangs die gefüllten Auberginen mit Salat, Pasta oder knusprigem Brot servieren.



HÄHNCHEN-GOUJONS MIT HONIG-SENF- DIP-SOSSE

ZUBEREITUNG: 20 MINUTEN | **GARZEIT:** 20 MINUTEN | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN
PROGRAMM: HEIßLUFT-FRITTIEREN

ZUTATEN

2 große Eier
2 Teelöffel Dijon-Senf
1 Esslöffel scharfe Sauce
Meersalz und gemahlener
schwarzer Pfeffer, nach Belieben
75 g glattes Mehl
2 Teelöffel Paprika
1 Teelöffel Zwiebelsalz
1 Teelöffel Knoblauchpulver
110 g getrocknete Semmelbrösel
500 g Hähnchenbrust, in 2 cm
breite Streifen geschnitten

DIP-SAUCE

50 g Mayonnaise
50 g griechischer Joghurt
2 Esslöffel Dijon-Senf
1-2 Esslöffel Honig
Scharfe Sauce, wahlweise

ANLEITUNG

- 1 In einer flachen Schüssel die Eier, den Senf, die scharfe Soße, das Salz und den Pfeffer verquirlen, bis sie gleichmäßig miteinander verbunden sind. In einer weiteren flachen Schüssel Mehl, Gewürze, Salz und Pfeffer vermischen. In eine dritte flache Schüssel die getrockneten Semmelbrösel geben.
- 2 Die Hähnchenteile schubweise in die Mehlmischung geben und abklopfen, um überschüssiges Mehl zu entfernen. Dann das Hähnchen in die Eiermischung geben und gleichmäßig bestreichen. Zum Schluss die Hähnchenteile in die Semmelbrösel geben und durchschwenken, bis sie gleichmäßig bedeckt sind. Den Vorgang mit den restlichen Hähnchenteilen wiederholen, dann alle Seiten großzügig mit Kochspray besprühen.
- 3 Setzen Sie die Knusperplatte in der unteren Position in die Schublade ein, legen Sie die Hühnergoujons in einer gleichmäßigen Schicht auf die Knusperplatte und schieben Sie die Schublade in das Gerät.
- 4 Wählen Sie **HEIßLUFT-FRITTIEREN**, stellen Sie die Temperatur auf 180°C und die Zeit auf 20 Minuten ein. Wählen Sie **START/STOP**, um den Garvorgang zu starten.
- 5 Wenn noch 10 Minuten verbleiben, die Schublade herausnehmen und das Huhn mit einer Silikonzange schütteln oder wenden. Setzen Sie die Schublade wieder ein, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 6 Für die Honig-Senf-Dip-Sauce in einer kleinen Schüssel alle Zutaten für die Sauce vermengen.
- 7 Nach dem Garen die Hühnergoujons mit der Honig-Senf-Sauce zum Dippen servieren.



TIPP Um die Goujons anders zu bestreichen, ersetzen Sie in Schritt 1 die getrockneten Semmelbrösel durch Maisflocken.

HALLOUMI-STICKS MIT KORIANDER- UND HARISSA-JOGHURT



ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | **GARZEIT:** 18 MINUTEN | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN
PROGRAMM: HEIßLUFT-FRITTIEREN

ZUTATEN

100 g Mehl
1 Teelöffel geräuchertes
Paprikapulver
1 Teelöffel Kreuzkümmel
½ Teelöffel Knoblauchpulver
½ Teelöffel getrockneter Oregano
Schwarzer gemahlener Pfeffer,
nach Geschmack
3 Blöcke Halloumi (je 225 g),
trocken getupft, in 2 cm dicke
Sticks geschnitten
Antihaft-Kochspray
200 g griechischer Naturjoghurt
2 Esslöffel frischer Koriander,
fein gehackt
1 Teelöffel rosa Harissa-Paste

ANLEITUNG

- 1 Mehl, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Knoblauch, Oregano und Pfeffer in einer flachen Schüssel vermengen. Den Halloumi in die Mehlmischung geben, damit er gleichmäßig bedeckt ist, anschließend überschüssiges Mehl abschütteln.
- 2 Crisper Gittereinsatz in die Schublade in der unteren Position einsetzen. Dann den Einsatz großzügig mit Kochspray einsprühen. Den Halloumi in einer Lage auslegen, dabei darauf achten, dass sich die Sticks nicht berühren. Dann mit Kochspray einsprühen. Schublade in das Gerät einsetzen.
- 3 **HEIßLUFT-FRITTIEREN** auswählen, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 18 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um den Garvorgang zu beginnen.
- 4 Um den Koriander- und Harissa-Joghurt zuzubereiten, den Joghurt, Koriander, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel vermengen. Dann die Harissa-Paste spiralförmig in den Joghurt einrühren.
- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, die Halloumi-Sticks mit dem Koriander- und Harissa-Joghurt servieren.



TOFU-STEAKS MIT CHILI-GEMÜSE



ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | **MARINIEREN:** 30 MINUTEN | **GARZEIT:** 14 MINUTEN
ERGIBT: 2 PORTIONEN | **PROGRAMM:** HEIßLUFT-FRITTIEREN

ZUTATEN

4 Esslöffel BBQ-Sauce
1 Esslöffel Erdnussbutter
1 Esslöffel Sojasauce
2 Esslöffel Sonnenblumenöl
400 g fester Tofu, abgetropft,
trocken getupft, in 4 dicke
Scheiben geschnitten
300 g gemischtes Gemüse,
Zuckerschoten, Spargel, Brokkoli,
Babymais
2 Esslöffel Chili-Öl
Salz und gemahlener schwarzer
Pfeffer, nach Geschmack

ANLEITUNG

- 1 BBQ-Sauce, Erdnussbutter, Sojasauce und Öl in einer kleinen Schüssel vermischen. Die Marinade über dem Tofu verteilen und 30 Minuten stehen lassen, damit sich die Aromen entfalten können.
- 2 In der Zwischenzeit das Gemüse in einer großen Schüssel mit Chili-Öl, Salz und Pfeffer vermengen.
- 3 Crisper Gittereinsatz in die Schublade in der unteren Position einsetzen. Das Gemüse in einer Lage auf dem Crisper Gittereinsatz verteilen. Den Tofu auf dem Gemüse verteilen. Die Schublade in das Gerät schieben.
- 4 **HEIßLUFT-FRITTIEREN** auswählen, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 14 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um den Garvorgang zu beginnen.
- 5 Den Tofu nach Abschluss des Garvorgangs mit dem Gemüse servieren.



TIPP Anstelle von Chili-Öl einfach ein paar Chiliflocken mit Olivenöl mischen.

PANIERTER KABELJAU MIT ZITRONEN- KRÄUTERKRUSTE

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | **GARZEIT:** 10 MINUTEN | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN
PROGRAMM:

ZUTATEN

4 Kabeljaufilets (je 125 g)
1 Teelöffel Meersalz, mehr nach Bedarf
80 g Paniermehl
50 g Butter, geschmolzen
2 Esslöffel frische Petersilie, fein gehackt
Schale und Saft von 1 Zitrone
½ Teelöffel schwarzer gemahlener Pfeffer

ANLEITUNG

- 1 Die Kabeljaufilets auf beiden Seiten mit ½ Teelöffel Salz würzen.
- 2 Salz, Paniermehl, Butter, Petersilie, Zitronenschale, Zitronensaft und Pfeffer in eine kleine Schüssel geben und mischen, bis das Paniermehl gut umhüllt ist. Die Oberseite jedes Kabeljaufilets großzügig mit der Paniermehlmischung bedecken und andrücken, damit sie haftet.
- 3 Den Crisper Gittereinsatz in die Schublade in der unteren Position einsetzen, die Filets mit der panierten Seite nach oben auf den Crisper Gittereinsatz legen und die Schublade in das Gerät schieben.
- 4 **HEIßLUFT-FRITTIEREN** auswählen, die Temperatur auf 170 °C und die Zeit auf 10 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um den Garvorgang zu beginnen.
- 5 Der Garvorgang ist beendet, wenn die Innentemperatur 65 °C erreicht hat. Dann die Filets herausnehmen und umgehend servieren.



LACHSFILETS MIT FRISCHER TOMATEN- GURKEN-SALSA



ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | **GARZEIT:** 7-9 MINUTEN | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN
PROGRAMM: HEIßLUFT-FRITTIEREN

ZUTATEN

4 Lachsfilets (je 120 g)
1 Esslöffel Olivenöl
Meersalzflöcken und schwarzer gemahlener Pfeffer, nach Geschmack

TOMATEN- GURKEN-SALSA

150 g Kirschtomaten, geviertelt
½ große Gurke, in 1 cm große Stücke geschnitten
½ kleine rote Zwiebel, fein gewürfelt
5 g frische Petersilie, gehackt
5 g frischer Dill, gehackt
1 Esslöffel Rotweinessig
2 Esslöffel Olivenöl

ANLEITUNG

- 1 Lachs mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Den Crisper Gittereinsatz in die Schublade in der unteren Position einlegen, Lachs auf den Crisper Gittereinsatz legen und die Schublade in das Gerät schieben.
- 3 **HEIßLUFT-FRITTIEREN** auswählen, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 9 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um den Garvorgang zu beginnen.
- 4 Während der Lachs gart, alle Zutaten für die Sauce in einer kleinen Schüssel vermengen.
- 5 2 Minuten vor Ende der Garzeit Garzustand des Lachses überprüfen. Bei Bedarf weitere 2 Minuten garen.
- 6 Nach Ende des Garvorgangs den Lachs herausnehmen und mit der Sauce servieren.



BBQ-BRATHÄHNCHEN

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | **GARZEIT:** 45 MINUTEN | **ERGIBT:** 4-6 PORTIONEN
PROGRAMM: RÖSTEN

ZUTATEN

1,6 kg ganzes Hähnchen,
zusammengebunden
2 Esslöffel Olivenöl
Meersalz und schwarzer
gemahlener Pfeffer, nach
Geschmack
100 g BBQ-Sauce

ANLEITUNG

- 1 Hähnchen mit Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Den Crisper Gittereinsatz in die Schublade in der unteren Position einsetzen und das Hähnchen mit der Brust nach unten auf den Crisper Gittereinsatz legen. Die Schublade in das Gerät schieben.
- 3 **RÖSTEN** auswählen, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 45 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um den Garvorgang zu beginnen.
- 4 15 Minuten vor Ende der Garzeit die Schublade aus dem Gerät nehmen und mit einer Silikonzange das Hähnchen wenden. Mit BBQ-Sauce bepinseln und die Schublade wieder in das Gerät schieben, um den Garvorgang fortzusetzen. Alle 5 Minuten das Hähnchen erneut mit BBQ-Sauce einpinseln.
- 5 Das Hähnchen ist gar, wenn ein sofort ablesbares Thermometer im Hähnchenfleisch 75 °C anzeigt. Das Hähnchen aus der Schublade nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Nach der Ruhezeit tranchieren und servieren.

LAMMSCHULTER AUF
GRIECHISCHE ART MIT
ZITRONEN-KARTOFFELN

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | **MARINIEREN:** 30 MINUTEN | **GARZEIT:** 55 MINUTEN
ERGIBT: 2-4 PORTIONEN | **PROGRAMM:** RÖSTEN

ZUTATEN

3 Esslöffel Olivenöl, aufgeteilt
1 Esslöffel frischer Oregano
Schale und Saft von 1 Zitrone,
aufgeteilt
2 Knoblauchzehen, geschält,
gehackt
Salz und gemahlener schwarzer
Pfeffer, nach Geschmack
1,3 kg Lammschulter
500 g kleine neue Kartoffeln,
halbiert, wenn groß
100 ml Hühnerbrühe

ANLEITUNG

- 1 2 Esslöffel Olivenöl, Oregano, die Hälfte der Zitronenschale und der Zitronensaft, die Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer in einer mittelgroßen Schüssel miteinander verrühren. Das Lammfleisch gleichmäßig mit der Marinade überziehen und bei Zimmertemperatur 30 Minuten marinieren lassen.
- 2 Kartoffeln, die restliche Menge an Olivenöl, Zitronenschale und -saft, Salz und Pfeffer in eine große Schüssel geben und darin wenden, bis alles gleichmäßig verteilt ist. Den Crisper Gittereinsatz in die Schublade in der unteren Position einlegen und die Kartoffeln in einer Lage auf dem Crisper Gittereinsatz verteilen, dann mit der Hühnerbrühe übergießen. Die Lammschulter auf die Kartoffeln legen und die Schublade in das Gerät schieben.
- 3 **RÖSTEN** auswählen, die Temperatur auf 170 °C und die Zeit auf 50 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um den Garvorgang zu beginnen.
- 4 25 Minuten vor Ende der Garzeit die Schublade herausnehmen und mit einer Silikonzange das Lamm und die Kartoffeln wenden. Die Schublade wieder in das Gerät schieben, um das Garen fortzusetzen.
- 5 Das Garen ist abgeschlossen, wenn ein sofort ablesbares Thermometer in der Lammschulter mindestens 65 °C anzeigt. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, das Lammfleisch aus der Schublade entnehmen und in Alufolie einwickeln. Das Lammfleisch 10 Minuten lang ruhen lassen.
- 6 Für besonders knusprige Kartoffeln **MAX CRISP** (Maximale Knusprigkeit) wählen und den Timer auf 5 Minuten stellen. **START/STOP** auswählen, um den Garvorgang zu beginnen.
- 7 Nach Ende des Garvorgangs das Lamm in Scheiben schneiden und mit den Zitronen-Kartoffeln servieren.



ITALIENISCHES SCHWEINEFILET MIT GEBRATENEM GEMÜSE



ZUBEREITUNG: 20 MINUTEN | **MARINIEREN:** 2-4 STUNDEN | **GARZEIT:** 35 MINUTEN
ERGIBT: 2-3 PORTIONEN | **PROGRAMM:** RÖSTEN

ZUTATEN

1 Schweinefilet (550–600 g)
90 ml Olivenöl, aufgeteilt
1 ½ Esslöffel Rotweinessig
1 Esslöffel frische Petersilie, gehackt
1 Esslöffel Honig
1 Knoblauchzehe, geschält, zerdrückt
Salz und schwarzer gemahlener Pfeffer, nach Geschmack
1 kleine Aubergine, in 2,5 cm große Würfel geschnitten
2 Pflaumtomaten, geviertelt
1 Zucchini, in halbmondförmige Scheiben geschnitten
1 mittelgroße rote Zwiebel, geschält, in 2,5 cm große Stücke geschnitten
1 rote Paprika, entkernt und in 3 cm große Stücke geschnitten
2 Knoblauchzehen, geschält, gehackt
10 g frisches Basilikum, klein gezupft

ANLEITUNG

- 1 Das Schweinefilet in eine flache Schale legen. 60 ml Olivenöl, Essig, Petersilie, Honig, zerdrückten Knoblauch, Salz und Pfeffer in ein sauberes Marmeladenglas geben. Schließen und schütteln, bis sich alles miteinander verbunden hat. Marinade über das Schweinefleisch gießen und dann abgedeckt 2-4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
- 2 Aubergine, Tomaten, Zucchini, rote Zwiebel, rote Paprika, gehackten Knoblauch, 2 Esslöffel Öl und Basilikum in einer großen Schüssel vermengen und nach Geschmack würzen.
- 3 Crisper Gittereinsatz in die Schublade in der unteren Position einsetzen. Gemüse in einer Lage auf dem Crisper- Gittereinsatz auslegen. Schweinefilet auf das Gemüse legen und Schublade in das Gerät schieben.
- 4 **RÖSTEN** auswählen, die Temperatur auf 190 °C und die Zeit auf 35 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um den Garvorgang zu beginnen.
- 5 15 Minuten vor Ende der Garzeit, die Schublade herausnehmen und mit einer Silikonzange das Schweinefleisch und das Gemüse wenden. Die Schublade wieder in das Gerät schieben, um das Garen fortzusetzen.
- 6 Nach dem Garen das Schweinefleisch vor dem Schneiden 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend mit dem Gemüse servieren.



RIB-EYE-STEAKS MIT SENF UND BRAUNER ZUCKERKRUSTE



ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | **GARZEIT:** 8 MINUTEN | **ERGIBT:** 2 PORTIONEN
PROGRAMM: MAX CRISP (MAXIMALE KNUSPRIGKEIT)

ZUTATEN

1 Esslöffel hellbrauner Zucker
1 ½ Teelöffel englisches Senfpulver
½ Teelöffel Meersalz
Eine Prise gemahlener schwarzer Pfeffer
2 Rib-Eye-Steaks (je 230 g), auf Zimmertemperatur
Grüner Salat zum Servieren

ANLEITUNG

- 1 Zucker, Senfpulver, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel vermengen. Die Steaks von beiden Seiten gleichmäßig mit der Gewürzmischung bedecken und diese leicht andrücken.
- 2 Den Crisper Gittereinsatz in die Schublade in der oberen Position einlegen, die Steaks gleichmäßig auf dem Crisper Gittereinsatz verteilen und die Schublade in das Gerät schieben.
- 3 **MAX CRISP** (Maximale Knusprigkeit) wählen und die Zeit auf 8 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um den Garvorgang zu beginnen.
- 4 4 Minuten vor Ende der Garzeit die Schublade aus dem Gerät nehmen und mit einer Silikonzange die Steaks wenden.
- 5 Nach Ende der Garzeit die Steaks auf Teller legen und einige Minuten ruhen lassen. Zu den Steaks einen grünen Salat servieren.



TIPP Bei diesem Rezept wird das Steak medium. Für ein blutigeres Steak die Garzeit um 2 Minuten verkürzen. Für ein eher durchgebratenes Steak die Garzeit um 2 Minuten verlängern.

CHICKEN FAJITA QUESADILLAS

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN | **GARZEIT:** 20 MINUTEN | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN
PROGRAMM: HEIßLUFT-FRITTIEREN, MAX CRISP (Maximale Knusprigkeit)

ZUTATEN

1 Esslöffel frischer Koriander
1 Esslöffel geräuchertes Paprikapulver
1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
1 Teelöffel Knoblauchpulver
1 Teelöffel getrockneter Oregano
½ Teelöffel getrocknete Chiliflocken
Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
4 Esslöffel Olivenöl
Saft von 1 Limette
250 g kleine Hähnchenbrustfilets
1 Bund Frühlingszwiebeln, in 3 cm lange Stücke geschnitten
1 rote Paprika, entkernt, in 1,5 cm breite Streifen geschnitten
1 gelbe Paprika, entkernt, in 1,5 cm breite Streifen geschnitten
8 Tortillas (mittlere Größe)
150 g geriebener Cheddar-Käse

TOPPINGS (OPTIONAL)

Salsa
Guacamole
Saure Sahne
Scharfe Chilisaucen



ANLEITUNG

- 1 Alle Gewürze, Olivenöl und Limettensaft in eine mittelgroße Schüssel geben. Die Hähnchenbrustfilets, Zwiebeln und Paprikastreifen hinzugeben und unterrühren, bis sie gleichmäßig von der Marinade bedeckt sind.
- 2 Crisper Gittereinsatz in die Schublade in der unteren Position einsetzen. Die Hähnchenmischung in die Schublade geben. Die Schublade in das Gerät schieben.
- 3 **HEIßLUFT-FRITTIEREN** auswählen, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 20 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um den Garvorgang zu beginnen.
- 4 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Schublade entnehmen und schütteln oder Hähnchen und Gemüse mit einer Silikonzange wenden. Die Schublade wieder hineinschieben, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 5 Der Garvorgang ist abgeschlossen, wenn ein sofort ablesbares Thermometer eine interne Temperatur von mindestens 75 °C anzeigt. Hähnchen und Gemüse auf einen Teller geben.
- 6 1 Tortilla auf den Crisper Gittereinsatz geben. Die Tortilla gleichmäßig mit einem Viertel der Hähnchenmischung sowie dem Käse belegen. Eine weitere Tortilla auflegen und andrücken. Schublade in das Gerät einsetzen.
- 7 **MAX CRISP** (Maximale Knusprigkeit) wählen und die Zeit auf 4 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um den Garvorgang zu beginnen.
- 8 Wenn der Garvorgang beendet ist und die Quesadillas goldbraun sind, diese in Stücke schneiden und mit Salsa, Guacamole, saurer Sahne und scharfer Chilisaucen servieren. Schritte 6 bis 8 mit den übrigen Zutaten wiederholen.

APFEL-TEILCHEN

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | **GARZEIT:** 32 MINUTEN | **ERGIBT:** 8 STÜCK
PROGRAMM: BACKEN

ZUTATEN

320 g fertig ausgerollter Blätterteig, vor der Verwendung aus dem Kühlschrank entnommen
2-3 rote Äpfel, Kerngehäuse entfernt und in feine Scheiben geschnitten
Zitronensaft zum Bepinseln
1 großes Ei, verquirlt
3 Esslöffel Zucker
½ Teelöffel Zimt
Puderzucker zum Bestäuben

ANLEITUNG

- 1 Den Teig ausrollen und 8 gleich große, rechteckige Stücke schneiden. Den Teig rundherum einschneiden, dabei einen Rand von 1 cm frei lassen
- 2 Die Apfelscheiben mit Zitronensaft bepinseln und auf jedem Teigstück fächerförmig anordnen. Die Ecken des Teigs gleichmäßig mit dem aufgeschlagenen Ei bestreichen. In einer kleinen Schüssel Zimt und Zucker vermischen und über die Apfelscheiben streuen.
- 3 Den Crisper Gittereinsatz in die Schublade in der unteren Position einlegen, 4 Gebäck-Teilchen gleichmäßig auf den Crisper Gittereinsatz verteilen und Schublade in das Gerät schieben.
- 4 **BACKEN** auswählen, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 16 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um den Garvorgang zu beginnen.
- 5 Der Garvorgang ist beendet, wenn die Teilchen goldbraun sind. Das Gebäck auf einen Grillrost legen und leicht auskühlen lassen. Dann mit Puderzucker bestäuben und warm servieren. Schritt 2 bis 4 mit den übrigen Zutaten wiederholen.



NINJA[®]

Besuche uns bei Fragen, oder wenn du dein Produkt registrieren möchtest, online unter ninjakitchen.eu

AF180DE_IG_QSG_MP_231006_Mv2

NINJA ist ein eingetragenes Warenzeichen von SharkNinja Operating LLC im Vereinigten Königreich.
©2023 SharkNinja Operating LLC.