

Bitte lesen Sie die beiliegende Ninja®-Anleitung, bevor Sie Ihr Gerät benutzen.
Please make sure to read the enclosed Ninja® Instructions prior to using your unit.



NINJA®

MIXER &
SUPPENKOCHER
BLENDER &
SOUP MAKER

INSPIRATIONEN
INSPIRATION GUIDE



NINJA[®]

MIXER & SUPPENKOCHER

INHALTS- VERZEICHNIS

SUPPEN	10
SAUCEN UND MARMELADEN	20
GETRÄNKE	26
SÜSSES UND DESSERTS	32



11

BUTTERNUSS-
KÜRBISSUPPE

13

TRADITIONELLE
TOMATENSAUCE

21



25



29

HEISSE
SCHOKOLADE MIT
ERDNUSSBUTTER

35



TIPPS ZUM GETRÄNKE BEFÜLLEN

Beim Befüllen des Mixbechers die Füllmarkierung (MAX LIQUID) nicht überschreiten. Das Gerät kann beschädigt werden, wenn es überfüllt verwendet wird. Zunächst mit Eis oder gefrorenen Zutaten und dann mit weichen, stark wasserhaltigen Zutaten befüllen. So wird ein Wirbel im Mixbecher erzeugt, der eine feine Zerkleinerung der Zutaten ermöglicht.



5 Zuletzt frisches Obst und Gemüse hinzugeben.



4 Als nächstes grünes Blattgemüse und Kräuter hinzugeben.



3 Dann Flüssigkeit oder Joghurt einfüllen. Um eine flüssigere Konsistenz oder ein saftartiges Getränk zu erhalten, mehr Flüssigkeit hinzufügen.



2 Anschließend trockene oder klebrige Zutaten wie Getreide, Pulver und Nussbutter hinzufügen.



1 Mit Eis oder gefrorenen Zutaten beginnen.

TIPPS FÜR DIE VORBEREITUNG

Um die besten Ergebnisse zu erzielen, die Zutaten in 2,5 cm große Stücke schneiden.



ZUBEREITUNG INDIVIDUELLER EINTÖPFE

PORTIONEN: 3-4
GARZEIT: 35 MINUTEN

ERSTENS: AROMA SCHAFFEN

ÖL/BUTTER NEHMEN

2 Esslöffel insgesamt

Olivenöl, Kokosöl, Butter, Avocadoöl, Pflanzenöl.

ZWIEBELN HINZUGEBEN

1 kleine Zwiebel oder Schalotte, geschält und gewürfelt

GEWÜRZE + AROMATRÄGER WÄHLEN

3 Teelöffel insgesamt

Knoblauch, Ingwer, Thymian, Salz, Pfeffer, Koriander, Kreuzkümmel, Tomatenmark.

CHOP AUSWÄHLEN

Der Mixer wird die Aromaträger grob zerkleinern.

SAUTÉ AUSWÄHLEN

Der Mixer wird die Zutaten 5 Minuten lang anschwitzen, um die Aromastoffe freizusetzen.

ANSCHLIESSEND: ZUTATEN GAREN

GEMÜSESORTE WÄHLEN

230 g insgesamt, in 2,5 cm große Stücke geschnitten

Karotten, Kartoffeln, Süßkartoffeln, Blumenkohl, Brokkoli, Tomaten, Butternusskürbis, Sellerie, Spinat, Kohl, Mais, Paprika

OPTIONAL EINE PROTEINQUELLE WÄHLEN

125 g insgesamt, in 2,5 cm große Stücke geschnitten

Rinderfilet, Hähnchenbrust, Putenbrust, Schweinelende, Schinken.

EINE BASIS WÄHLEN

750 ml insgesamt

Wasser, Gemüsebrühe, Rinderbrühe, Kokosmilch, Hühnerbrühe, passierte Tomaten.

OPTIONAL NUDELN UND/ODER BOHNEN HINZUGEBEN

75 g insgesamt oder jeweils 38 g

Makkaroni, Eiernudeln
IN BEZUG AUF DIE KOCHZEIT GELTEN DIE ANGABEN AUF DER NUDELPACKUNG.

Kichererbsen, weiße Bohnen, schwarze Bohnen

BOHNEN HINZUGEBEN, WENN DAS PROGRAMM NOCH 6 MINUTEN VERBLEIBENDE LAUFZEIT HAT.

PROGRAMM CHUNKY SOUP AUSWÄHLEN

Ihr Mixer wird vorgeheizt, bis der Siedepunkt erreicht ist. Dann wird er sanft mixen und rühren, um für ein gleichmäßiges Garen der Zutaten zu sorgen.



ZUBEREITUNG INDIVIDUELLER CREMESUPPEN

PORTIONEN: 3-4
GARZEIT: 35 MINUTEN

ERSTENS: AROMA SCHAFFEN

ÖL/BUTTER NEHMEN

2 Esslöffel
insgesamt

Olivenöl, Kokosöl,
Butter, Avocadoöl,
Pflanzenöl.

ZWIEBELN HINZUGEBEN

1 kleine Zwiebel oder Schalotte, geschält
und gewürfelt

GEWÜRZE + AROMATRÄGER WÄHLEN

3 Teelöffel
insgesamt

Knoblauch, Ingwer,
Thymian, Salz,
Pfeffer, Koriander,
Kreuzkümmel,
Tomatenmark.

CHOP AUSWÄHLEN

Der Mixer wird die
Aromaträger grob
zerkleinern.

NUN FOLGT SAUTÉ

Der Mixer wird die
Zutaten 5 Minuten
lang anschwitzen,
um die Aromastoffe
freizusetzen.

ANSCHLIESSEND: ZUTATEN GAREN

GEMÜSESORTE WÄHLEN

460 g insgesamt,
in 2,5 cm große Stü-
cke geschnitten

Karotten, Kartoffeln,
Süßkartoffeln, Blumenkohl,
Brokkoli, Tomaten,
Butternusskürbis, Sellerie,
Spinat, Kohl, Pilze, Mais, Paprika.

EINE BASIS WÄHLEN

1 l insgesamt

Wasser, Gemüsebrühe,
Rinderbrühe, Kokosmilch,
Hühnerbrühe, passierte
Tomaten.

PROGRAMM SMOOTH SOUP AUSWÄHLEN

Ihr Mixer wird vorgeheizt, bis der
Siedepunkt erreicht ist. Danach
mixt und rührt er, um die
Zutaten gleichmäßig zu garen.
Anschließend werden sie zu
einer feinen Suppe püriert.

EXPERTENTIPP: Kurz vor Ende des Programms ein
wenig Crème double hinzugeben, damit die Suppe
schön cremig wird.

SUPPEN

TOMATEN-BASILIKUM-SUPPE

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | **GARZEIT:** 20 MINUTEN | **FÜR:** 4 PORTIONEN
PROGRAMM: MANUAL



ZUTATEN

3 EL Olivenöl
1 kleine Zwiebel, geschält, geviertelt
2 TL Salz
800g Dosentomaten
250ml heiße Hühnerbrühe
¼ TL gemahlener schwarzer Pfeffer
½ TL getrocknetes Basilikum
80 ml Crème double

ANLEITUNG

- 1** Öl, Salz und Zwiebel in den Mixbecher geben.
- 2** CHOP auswählen.
- 3** SAUTÉ auswählen.
- 4** Die verbleibenden Zutaten in der angegebenen Reihenfolge hinzugeben, COOK und HIGH auswählen und alles 14 Minuten lang garen lassen.
- 5** BLEND und HIGH auswählen und alles eine Minute lang pürieren (oder bis der von Ihnen gewünschte Grad an Feinheit erreicht ist).

TIPP: Um eine noch feinere Suppe zu erhalten, den Mixer eine Minute länger laufen lassen. Chiliflocken sorgen für einen zusätzlichen Kick.



BLUMENKOHL-CURRY-SUPPE

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | **GARZEIT:** 35 MINUTEN | **FÜR:** 3-4 PORTIONEN
PROGRAMM: PRE-COOK UND SMOOTH SOUP

ZUTATEN

2 EL Butter
2 EL natives Olivenöl extra
1 ½ TL gemahlener Koriander
1 mittlere Zwiebel, geschält, geviertelt
2 Knoblauchzehen, geschält, halbiert
2 TL Salz
400 g Blumenkohl, in 2,5 cm große Röschen geschnitten
1 TL grüne Currypaste
500 ml Heißgemüsebrühe
60 ml Kokosmilch
1 EL Limettensaft

ANLEITUNG

- 1 Butter, Olivenöl, Koriander, Zwiebeln Knoblauch und Salz in den Mixbecher geben.
- 2 CHOP auswählen.
- 3 SAUTÉ auswählen.
- 4 Die restlichen Zutaten hinzufügen, dann SMOOTH SOUP auswählen.

BUTTERNUSSKÜRBISSUPPE

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN | **GARZEIT:** 35 MINUTEN | **FÜR:** 3-4 PORTIONEN
PROGRAMM: PRE-COOK UND SMOOTH SOUP

ZUTATEN

2 EL Olivenöl
1 kleine Küchenzwiebel, geschält, geviertelt
1 EL Salz
120 g rohe Cashew-Kerne
½ Apfel, entkernt, geviertelt
1 kleine Karotte, geschält, geviertelt
460 g Butternusskürbis, geschält, in 2,5 cm große Stücke geschnitten
1 TL getrocknete Thymianblätter
750 ml heiße Gemüsebrühe

ANLEITUNG

- 1 Öl, Zwiebel und Salz in den Mixbecher geben.
- 2 CHOP auswählen.
- 3 SAUTÉ auswählen.
- 4 Die restlichen Zutaten hinzufügen, dann SMOOTH SOUP auswählen.



HÜHNER-NUDEL-SUPPE

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN | **GARZEIT:** 30 MINUTEN | **FÜR:** 3-4 PORTIONEN
PROGRAMM: CHUNKY SOUP

ZUTATEN

- 1 kleine Zwiebel mit abgeschnittenen Enden, geschält, in 2,5 cm große Stücke geschnitten
- 2 Selleriesticks mit abgeschnittenen Enden, in 2,5 cm große Stücke geschnitten
- 2 Karotten mit abgeschnittenen Enden, geschält, in 2,5 cm große Stücke geschnitten
- 875 ml heiße Hühnerbrühe
- ½ TL Salz
- ¼ TL gemahlener schwarzer Pfeffer
- ¼ TL getrockneter Thymian
- 255 g rohes Hühnchen, in 2,5 cm große Stücke geschnitten
- 45 g trockene Eiernudeln



PILZSUPPE

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | **GARZEIT:** 20 MINUTEN | **FÜR:** 3-4 PORTIONEN
PROGRAMM: MANUAL



ZUTATEN

- 1 Esslöffel Olivenöl
- 3 Schalotten, geschält
- 1 Teelöffel getrockneter Thymian
- 1 Teelöffel getrocknete Petersilie
- 50 g Shiitake-Pilze in Scheiben
- 150 g braune Champignons in Scheiben
- 100 g weiße Champignons in Scheiben
- 500 ml heiße Gemüsebrühe
- 150 ml Crème double
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

ANLEITUNG

- 1 Öl, Schalotten, Petersilie und Thymian in den Mixbecher geben.
- 2 CHOP auswählen
- 3 SAUTÉ auswählen.
- 4 Die verbleibenden Zutaten in der angegebenen Reihenfolge hinzugeben, COOK und HIGH auswählen und alles 14 Minuten lang garen lassen.
- 5 BLEND, HIGH wählen und alles 1 Minute pürieren (oder bis der gewünschte Grad an Feinheit erreicht ist).

TIPP: Um eine noch feinere Suppe zu erhalten, den Mixer eine Minute länger laufen lassen.



KARTOFFELSUPPE MIT LAUCH

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | **GARZEIT:** 20 MINUTEN | **FÜR:** 3-4 PORTIONEN
PROGRAMM: MANUAL



ZUTATEN

- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stange Lauch ohne grünen Teil, gewürfelt, gewaschen
- 2 Teelöffel Meersalz
- ½ Teelöffel weißer Pfeffer
- 2 Kartoffeln, geschält, in 2,5 cm große Stücke geschnitten
- 500 ml heiße Gemüsebrühe
- 250 ml Crème double

ANLEITUNG

- 1 Olivenöl, Knoblauch und Lauch mit Salz und Pfeffer in den Mixbecher geben.
- 2 2 CHOP auswählen
- 3 SAUTÉ auswählen.
- 4 Nach Ablauf des Programms die verbleibenden Zutaten hinzugeben, COOK, HIGH auswählen und alles 14 Minuten lang garen lassen.
- 5 BLEND, HIGH wählen und alles 1 Minute pürieren (oder bis der gewünschte Grad an Feinheit erreicht ist).

TIPP: Um eine noch feinere Suppe zu erhalten, den Mixer eine Minute länger laufen lassen.



GEMÜSE-EINTOPF

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | **GARZEIT:** 30 MINUTEN | **FÜR:** 3-4 PORTIONEN
PROGRAMM: CHUNKY SOUP

ZUTATEN

- 50 g Zwiebeln, geschält, in 2,5 cm große Stücke geschnitten
- 50 g Karotten, geschält und in 2,5 cm große Stücke geschnitten
- 50 g Sellerie, in 2,5 cm große Stücke geschnitten
- 75 g Süßkartoffeln, geschält, in 2,5 cm große Stücke geschnitten
- 75 g Zucchini, in 2,5 cm große Stücke geschnitten
- 20 g junger Spinat
- 50 g Mais aus der Tiefkühltruhe
- 600 ml heiße Gemüsebrühe
- 2 Teelöffel Meersalz
- ¼ Teelöffel schwarzer Pfeffer
- ½ Teelöffel italienische Würzmischung

ANLEITUNG

- 1 Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Mixbecher geben.
- 2 CHUNKY SOUP auswählen.





MINISTRONE MIT WEISSEN BOHNEN

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN | **GARZEIT:** 35 MINUTEN | **FÜR:** 4 PORTIONEN
PROGRAMM: PRE-COOK UND CHUNKY SOUP

ZUTATEN

- 1 kleine Zwiebel, geschält, geviertelt
- 2 Knoblauchzehen, geschält
- 2 EL Oliven Öl
- 2 EL Salz
- 150 g Dosentomaten
- 130 g Grünkohlblätter, in 2,5 cm große Stücke geschnitten
- 2 EL geriebener Parmesankäse
- 1 L Heißgemüsebrühe
- 2 TL Tomatenmark
- 1/8 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1/8 TL getrockneter Thymian
- 1/2 TL getrockneter Rosmarin
- 160 g gekochte kleine weiße Bohnen, abgetropft
- 160 g gekochte Kichererbsen, abgetropft

ANLEITUNG

- 1** Zwiebel, Knoblauch, Öl und Salz in den Mixbecher geben.
- 2** SAUTÉ auswählen.
- 3** Dosentomaten, Grünkohlblätter, Parmesankäse, Gemüsebrühe, Pfeffer, Thymian und Rosmarin in den Mixbecher geben.
- 4** CHUNKY SOUP auswählen.
- 5** Wenn 6 Minuten im Programm verbleiben, weiße Bohnen und Kichererbsen hinzufügen.

SAUCEN UND MARMELADEN

TRADITIONELLE TOMATENSAUCE

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | **GARZEIT:** 35 MINUTEN | **FÜR:** 4-6 PORTIONEN
PROGRAMM: PRE-COOK UND SAUCE

ZUTATEN

1 EL Olivenöl
1 kleine Zwiebel, geschält, geviertelt
2 Knoblauchzehen, geschält
1/2 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
2 TL Salz
1600 g Dosentomaten
1 TL Kristallzucker
1 TL italienische Kräuter

ANLEITUNG

- 1** Öl, Zwiebel, Knoblauch, Pfeffer und Salz in den Mixbecher geben.
- 2** CHOP auswählen.
- 3** SAUTÉ auswählen.
- 4** Die restlichen Zutaten hinzufügen und SAUCE auswählen.



ALFREDO-SAUCE

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | **GARZEIT:** 35 MINUTEN
FÜR: 6-8 PORTIONEN | **PROGRAMM:** PRE-COOK UND SAUCE

ZUTATEN

115 g Butter
4 Knoblauchzehen, geschält
500 ml Crème double
250 g Frischkäse, geachtelt
220 g geriebener Parmesan

ANLEITUNG

- 1 Butter und Knoblauch in den Mixbecher geben.
- 2 CHOP auswählen.
- 3 SAUTÉ auswählen.
- 4 Die restlichen Zutaten hinzufügen.
- 5 SAUCE auswählen.



SPINAT-ARTISCHOCKEN-DIP

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | **PROGRAMMDAUER:** 30 MINUTEN | **FÜR:** 6-8 PORTIONEN
PROGRAMM: SAUCE

ZUTATEN

400 g Artischockenherzen aus der Dose, abgetropft, geviertelt
2 Knoblauchzehen
2 Esslöffel Zitronensaft
60 g Mayonnaise
60 ml Sour Cream
125 g Rahmkäse in Raumtemperatur, gewürfelt
375 g gehackter, gefrorener Spinat, aufgetaut, Flüssigkeit herausgedrückt
28 g geriebener Parmesankäse
1 Esslöffel Salz
1 Teelöffel Pfeffer

ANLEITUNG

- 1 Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Mixbecher geben.
- 2 SAUCE auswählen.



MARMELADE AUS GEMISCHTEN BEEREN

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | **GARZEIT:** 30 MINUTEN | **ABKÜHLZEIT:** 4 STUNDEN
FÜR: 6-8 PORTIONEN | **PROGRAMM:** CHOP & JAM

ZUTATEN

335 g frische Blaubeeren
150 g frische Brombeeren
20 g Pektin
4 Esslöffel Zitronensaft
350 g Zucker

ANLEITUNG

- 1 Alle Zutaten in den Mixbecher geben
- 2 CHOP auswählen.
- 3 JAM auswählen.
- 4 Zutaten aus dem Mixbecher nehmen und vor dem Verzehr mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

EINFACHE BEERENMARMELADE

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | **GARZEIT:** 30 MINUTEN | **FÜR:** 6-8 PORTIONEN
ABKÜHLZEIT: 4 HOURS | **PROGRAMM:** CHOP UND JAM

ZUTATEN

450 g frische Erdbeeren, geputzt
210 g Kristallzucker
1 EL Zitronensaft
2 TL Fruchtpektin

ANLEITUNG

- 1 Alle Zutaten in den Mixbecher geben.
- 2 CHOP auswählen.
- 3 JAM auswählen.
- 4 Zutaten aus dem Mixbecher nehmen und vor dem Verzehr mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.



GETRÄNKE

FROZEN MANGO MARGARITA

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | **PROGRAMMDAUER:** 1 MINUTE | **FÜR:** 4 PORTIONEN
PROGRAMM: FROZEN DRINK

ZUTATEN

250 ml Tequila
125 ml Triple Sec
500 ml Mangosaft
560 g gefrorene Mangostückchen
2 EL Limettensaft

ANLEITUNG

- 1 Alle Zutaten in den Mixbecher geben.
- 2 FROZEN DRINK auswählen.



ERDBEER-FROZÉ

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | **PROGRAMMDAUER:** 1 MINUTE | **FÜR:** 4 PORTIONEN
PROGRAMM: FROZEN DRINK

ZUTATEN

750 ml Rosé-Wein
12 frische Minzblätter
600 g gefrorene Erdbeeren

ANLEITUNG

- 1 Alle Zutaten in den Mixbecher geben.
- 2 FROZEN DRINK auswählen.

BEEREN-FRÜHSTÜCKSSMOOTHIE

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | **PROGRAMMDAUER:** 45 SEKUNDEN | **FÜR:** 4 PORTIONEN
PROGRAMM: SMOOTHIE

ZUTATEN

500 g Joghurt
250 ml Mandelmilch
2 Löffel Proteinpulver
560 g gefrorene gemischte Beeren

ANLEITUNG

- 1 Alle Zutaten in den Mixbecher geben.
- 2 SMOOTHIE auswählen.



ERDBEER-ANANAS-POWER-DRINK

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | **PROGRAMMDAUER:** 45 SEKUNDEN | **FÜR:** 4 PORTIONEN
PROGRAMM: SMOOTHIE

ZUTATEN

300 g gefrorene Erdbeeren
400 g Ananasstückchen
1 Banane, geschält
250 ml Orangensaft

ANLEITUNG

- 1 Alle Zutaten in den 1,7-l-Mixbecher geben.
- 2 SMOOTHIE auswählen.

VANILLE-MILCHSHAKE

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | **PROGRAMMDAUER:** 1 MINUTE | **FÜR:** 4 PORTIONEN
PROGRAMM: SMOOTHIE

ZUTATEN

130 g Eiswürfel
750 ml Vanilleeis
250 ml Vollmilch
1/8 Teelöffel Vanilleextrakt

ANLEITUNG

- 1 Alle Zutaten in den Mixbecher geben.
- 2 MILKSHAKE wählen.

SCHOKOLADENMILCHSHAKE MORNING BLAST

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | **PROGRAMMDAUER:** 1 MINUTE | **FÜR:** 4 PORTIONEN
PROGRAMM: SMOOTHIE

ZUTATEN

130 g Eiswürfel
750 ml Schokoladeneis
250 ml Vollmilch
60 ml Schokoladensirup

ANLEITUNG

- 1 Alle Zutaten in den Mixbecher geben.
- 2 MILKSHAKE wählen.



SÜSSES & DESSERTS

SCHOKOLADENFONDUE

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | **PROGRAMMDAUER:** 30 MINUTEN | **FÜR:** 6-8 PORTIONEN
PROGRAMM: SAUCE

ZUTATEN

375 g Schokolade, in Stücken
250 ml Crème double

ZUM ANRICHTEN

Salzbrezeln
Marshmallows
Ganze Erdbeeren

ANLEITUNG

- 1** Schokoladenstückchen und Crème double in geben.
- 2** Fünfmal PULSE drücken
- 3** SAUCE auswählen.
- 4** Fondue warm mit Salzbrezeln, Marshmallows, Erdbeeren oder anderen Früchten nach Geschmack servieren.



EISSCHOKOLADE

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | **PROGRAMMDAUER:** 10 MINUTEN | **FÜR:** 4 PORTIONEN
MIXZEIT: 1 MINUTEN | **PROGRAMM:** PRE-COOK UND FROZEN DRINK

ZUTATEN

325 g Milkschokolade, in Stücken
235 ml Vollmilch
2 EL Kakaopulver
120 ml Crème double
40 Eiswürfel

ANLEITUNG

- 1 Schokolade, Milch und Schokoladenpulver in den Mixbecher geben.
- 2 CHOP auswählen.
- 3 SAUTÉ auswählen.
- 4 Crème double und Eis hinzufügen und FROZEN DRINK auswählen.

HEISSE SCHOKOLADE MIT ERDNUSSBUTTER

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | **PROGRAMMDAUER:** 20 MINUTEN | **FÜR:** 6-8 PORTION
PROGRAMM: MANUAL

ZUTATEN

750 ml Vollmilch
250 ml Sahne
250 g Milkschokolade, in Stücken
4 EL feine Erdnussbutter

GARNIERUNG

Mini-Marshmallows
Schokoladensirup

ANLEITUNG

- 1 Milch, Sahne, Schokoladenstückchen und Erdnussbutter in den Mixbecher geben.
- 2 MANUAL COOK und MED auswählen und 20 Minuten laufen lassen.
- 3 Während des Kochvorgangs alle 5 Minuten auf PULSE drücken.
- 4 Nach Geschmack mit Marshmallows und Schokoladensirup garnieren.



BLAUBEER-VANILLE-EIS

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | **PROGRAMMDAUER:** 1 MINUTE | **ABKÜHLZEIT:** 15 MINUTEN | **FÜR:** 4 PORTIONEN
PROGRAMM: DESSERT

ZUTATEN

95 g weiße Schokoladentropfen
180 ml Sahne
1 Teelöffel Vanilleextrakt
2 Esslöffel Zitronensaft
420 g gefrorene Blaubeeren

ANLEITUNG

- 1 Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Mixbecher geben.
- 2 DESSERT wählen.
- 3 Während der Laufzeit des Programms die Zutaten mit dem Stampfer Richtung Klinge schieben.
- 4 Eiscreme aus dem Mixbecher nehmen und vor dem Verzehr mindestens 15 Minuten in die Tiefkühlung stellen.

KOKOSNUSS-ANANAS-SORBET

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | **MIXZEIT:** 1 MINUTE | **FÜR:** 4 PORTIONEN
PROGRAMM: DESSERT

ZUTATEN

400 g gefrorene Ananasstücke
2 kleine, gefrorene, reife Bananen
2 Esslöffel frischer Limettensaft
250 ml kalorienarme Kokosmilch
2 Esslöffel Agavennektar
1 Teelöffel geriebener frischer Ingwer

ANLEITUNG

- 1 Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Mixbecher geben.
- 2 DESSERT wählen.
- 3 Während der Laufzeit des Programms die Zutaten mit dem Stampfer Richtung Klinge schieben.
- 4 Sorbet aus dem Mixbecher nehmen und vor dem Verzehr mindestens 15 Minuten in die Tiefkühlung stellen.





VANILLE-PFEFFERMINZ-EIS

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | **PROGRAMMDAUER:** 1 MINUTE | **ABKÜHLZEIT:** 15 MINUTEN
FÜR: 4 PORTIONEN | **PROGRAMM:** DESSERT

ZUTATEN

500 ml Crème double
250 ml Kondensmilch
10 runde Pfefferminzbonbons
4 Esslöffel Puderzucker
½ Teelöffel Pfefferminz-Extrakt
250 ml Vollmilch

ANLEITUNG

- 1** Crème double mit der Kondensmilch verrühren. In einen Eiswürfelbehälter geben und 8 Stunden oder über Nacht einfrieren.
- 2** Pfefferminzbonbons, Puderzucker, Pfefferminz-Extrakt, Milch und die gefrorenen Sahnewürfel in den Mixbecher geben
- 3** DESSERT wählen.
- 4** Während der Laufzeit des Programms die Zutaten mit dem Stampfer Richtung Klinge schieben.
- 5** Eiscreme aus dem Mixbecher nehmen und vor dem Verzehr mindestens 15 Minuten in die Tiefkühlung stellen.

NINJA[®]

BLENDER & SOUP MAKER

TABLE OF CONTENTS

SOUPS	48
SAUCES & JAMS	58
DRINKS	64
DESSERTS & TREATS	70



49

BUTTERNUT
SQUASH SOUP

51



TRADITIONAL
TOMATO SAUCE

59



63



67

PEANUT BUTTER
HOT CHOCOLATE

73



LOADING TIPS FOR DRINKS

Do not go past the MAX LIQUID line when loading the jug.

Overfilling ingredients may harm the unit when in use. Load ice or frozen ingredients first and softer, water-dense ingredients on top. This will create a vortex in the jug that makes for a smooth breakdown of ingredients.



5 Top off with fresh fruits and vegetables.



4 Next add leafy greens and herbs.



3 Pour in liquid or yogurt next. For thinner results or a juice-like drink, add more liquid.



2 Next add any dry or sticky ingredients like seeds, powders and nut butters.



1 Start with ice or frozen ingredients.

PREP TIPS

For best results, cut ingredients in 2.5cm chunks.



HOW TO CREATE CUSTOM CHUNKY SOUPS

SERVINGS: 3-4
COOK TIME: 35 MINS

FIRST BUILD FLAVOUR

CHOOSE OIL/BUTTER

2 tablespoons total

Olive oil, coconut oil, butter, avocado oil, vegetable oil.

ADD ONION

1 small onion or shallot, peeled, quartered

CHOOSE SPICES + AROMATICS

3 teaspoons total

Garlic, ginger, thyme, salt, pepper, coriander seeds, cumin seeds, tomato paste.

SELECT CHOP

The blender will pulse to roughly chop aromatics.

SELECT SAUTÉ

The blender will cook for 5 minutes to release flavours from aromatics.

THEN COOK INGREDIENTS

CHOOSE A VEGETABLE

230g total, cut in 2.5cm pieces

Carrots, potatoes, sweet potatoes, cauliflower, broccoli, tomatoes, butternut squash, celery, spinach, kale, sweetcorn, peppers

OPTIONAL

CHOOSE A PROTEIN

125g total, cut in 2.5cm pieces

Beef sirloin, chicken breast, turkey breast, pork loin, ham.

CHOOSE A BASE

750ml total

Water, vegetable stock, beef stock, coconut milk, chicken stock, tomato puree.

OPTIONAL

ADD PASTA AND/OR BEANS

75g total or 38g each

Macaroni, egg noodles
USE PASTA BOX INSTRUCTIONS FOR COOK TIMES.

Chickpeas, white beans, black beans
ADD BEANS WITH 6 MINUTES REMAINING IN PROGRAM.

SELECT CHUNKY SOUP

The blender will preheat until it reaches a boil. It will then gently pulse and stir to evenly cook ingredients.



HOW TO CREATE CUSTOM SMOOTH SOUPS

SERVINGS: 3-4
COOK TIME: 35 MINS

FIRST BUILD FLAVOUR

CHOOSE OIL/BUTTER
2 tablespoons total

Olive oil, coconut oil, butter, avocado oil, vegetable oil.

ADD ONION
1 small onion or shallot, peeled, quartered

CHOOSE SPICES + AROMATICS
3 teaspoons total

Garlic, ginger, thyme, salt, pepper, coriander seeds, cumin seeds, tomato paste.

SELECT CHOP

The blender will pulse to roughly chop aromatics.

SELECT SAUTÉ

The blender will cook for 5 minutes to release flavours from aromatics.

THEN COOK INGREDIENTS

CHOOSE A VEGETABLE
460g total, cut in 2.5cm pieces

Carrots, potatoes, sweet potatoes, cauliflower, broccoli, tomatoes, butternut squash, celery, spinach, kale, mushrooms, corn, peppers.

CHOOSE A BASE
1L total

Water, vegetable stock, beef stock, coconut milk, chicken stock, tomato puree.

SELECT SMOOTH SOUP

The blender will preheat until it reaches a boil. It will then pulse and stir to evenly cook ingredients, after which it will puree them into a smooth soup.

PRO TIP: Add a couple splashes of double cream at the end of the program for a creamy texture.

SOUPS

TOMATO & BASIL SOUP

PREP: 10 MINUTES | **COOK TIME:** 20 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS
PROGRAM: MANUAL



INGREDIENTS

3 tablespoons olive oil
1 small onion, peeled, cut into quarters
2 teaspoons hot chicken stock
2 tins (400g each) whole peeled tomatoes
¼ teaspoon ground black pepper
½ teaspoon dried basil
80ml double cream

DIRECTIONS

- 1 Place oil, onion, and salt in the jug.
- 2 Select CHOP.
- 3 Select SAUTÉ.
- 4 Add remaining ingredients in the order listed and select COOK, HIGH and cook for 14 minutes.
- 5 Select BLEND, HIGH and allow to blend for 1 minute, or to your desired level of smoothness.

TIP: For even smoother soup, blend for another minute.
Add chilli flakes for an extra kick.



CURRY CAULIFLOWER SOUP

PREP: 10 MINUTES | **COOK TIME:** 35 MINUTES | **MAKES:** 3-4 SERVINGS
PROGRAM: PRE-COOK & SMOOTH SOUP

INGREDIENTS

2 tablespoons butter
2 tablespoons extra virgin olive oil
1 ½ teaspoons ground coriander
1 medium onion, peeled, cut in quarters
2 cloves garlic, peeled, cut in half
2 teaspoons salt
400g cauliflower, cut in 2.5cm florets
1 teaspoon green curry paste
500ml hot vegetable stock
60ml coconut milk
1 tablespoon lime juice

DIRECTIONS

- 1 Place butter, olive oil, coriander, onion, garlic, and salt in the jug.
- 2 Select CHOP.
- 3 Select SAUTÉ.
- 4 Add remaining ingredients, then select SMOOTH SOUP.



BUTTERNUT SQUASH SOUP

PREP: 15 MINUTES | **COOK TIME:** 35 MINUTES | **MAKES:** 3-4 SERVINGS
PROGRAM: PRE-COOK & SMOOTH SOUP

INGREDIENTS

2 tablespoons olive oil
1 small onion peeled, cut in quarters
1 tablespoon salt
120g raw cashews
½ apple peeled, cored, cut in quarters
1 small carrot peeled, cut in quarters
460g butternut squash, peeled, cut in 2.5cm pieces
1 teaspoon dried thyme leaves
750ml hot vegetable stock

DIRECTIONS

- 1 Place olive oil, onion and salt in the jug.
- 2 Select CHOP.
- 3 Select SAUTÉ.
- 4 Add remaining ingredients then select SMOOTH SOUP.



CHICKEN NOODLE SOUP

PREP: 15 MINUTES | **COOK TIME:** 30 MINUTES | **MAKES:** 3-4 SERVINGS

PROGRAM: CHUNKY SOUP

INGREDIENTS

- 1 small onion ends trimmed, peeled, cut in 2.5cm pieces
- 2 ribs celery ends trimmed, cut in 2.5cm pieces
- 2 carrots ends trimmed, peeled, cut into 2.5cm pieces
- 875ml hot chicken stock
- ½ teaspoon sea salt
- ¼ teaspoon ground black pepper
- ¼ teaspoon dried thyme
- 255g uncooked chicken, cut into 2.5cm pieces
- 45g dry egg noodles



MUSHROOM SOUP

PREP: 5 MINUTES | **COOK TIME:** 20 MINUTES | **MAKES:** 3-4 SERVINGS

PROGRAM: MANUAL



INGREDIENTS

- 1 tablespoon olive oil
- 3 shallots, peeled
- 1 teaspoon dried thyme
- 1 teaspoon dried parsley
- 50g sliced shiitake mushrooms
- 150g sliced chestnut mushrooms
- 100g sliced button mushrooms
- 500ml hot vegetable stock
- 150ml double cream
- Salt & pepper to taste



DIRECTIONS

- 1 Place oil, shallots, parsley & thyme in the jug.
- 2 Select CHOP
- 3 Select SAUTÉ.
- 4 Add remaining ingredients in the order listed and select COOK, HIGH and cook for 14 minutes.
- 5 Select BLEND, HIGH and allow to blend for 1 minute, minute or to your desired level of smoothness.

TIP: For an even smoother soup, blend for another minute.

LEEK & POTATO SOUP

PREP: 5 MINUTES | **COOK TIME:** 20 MINUTES | **MAKES:** 3-4 SERVINGS
PROGRAM: MANUAL



INGREDIENTS

- 2 tablespoons olive oil
- 2 cloves garlic
- 1 leek, green part removed, cut in quarters, rinsed
- 2 teaspoons sea salt
- ½ teaspoon white pepper
- 2 white potatoes, peeled, cut in 2.5cm pieces
- 500ml hot vegetable stock
- 250ml double cream

DIRECTIONS

- 1 Place olive oil, garlic, leeks, salt and pepper in the jug.
- 2 Select CHOP
- 3 Select SAUTÉ.
- 4 When program is completed add remaining ingredients and select COOK, HIGH and allow to cook for 14 minutes.
- 5 Select BLEND, HIGH and allow to blend for 1 minute or to your desired level of smoothness.

TIP: For an even smoother soup, blend for another minute.



CHUNKY VEGETABLE SOUP

PREP: 5 MINUTES | **COOK TIME:** 30 MINUTES | **MAKES:** 3-4 SERVINGS
PROGRAM: CHUNKY SOUP

INGREDIENTS

- 50g onion, peeled, cut in 2.5cm pieces
- 50g carrot, peeled, cut in 2.5cm pieces
- 50g celery, cut in 2.5cm pieces
- 75g sweet potato, peeled, cut in 2.5cm pieces
- 75g courgette, cut in 2.5cm pieces
- 20g baby spinach
- 50g frozen sweetcorn
- 600ml hot vegetable stock
- 2 teaspoons sea salt
- ¼ teaspoon black pepper
- ½ teaspoon Italian seasoning

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients in the jug in the order listed.
- 2 Select CHUNKY SOUP.





WHITE BEAN MINISTRONE

PREP: 15 MINUTES | **COOK TIME:** 35 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS
PROGRAM: PRE-COOK & CHUNKY SOUP

INGREDIENTS

1 small onion, peeled, cut into 2.5cm pieces
2 cloves garlic, peeled,
2 tablespoons olive oil
2 tablespoons sea salt
150g tinned tomatoes
20 kale leaves, cut into 2.5cm pieces
2 tablespoons grate Parmesan cheese
1L hot vegetable stock
2 teaspoons tomato paste
1/8 teaspoon ground black pepper
1/8 teaspoon dried thyme
1/2 teaspoon dried rosemary
160g cooked small white beans, drained
160g cooked chickpeas, drained

DIRECTIONS

- 1 Onion, garlic, olive oil and salt in the jug.
- 2 Select SAUTÉ.
- 3 Add tomatoes, kale, Parmesan, vegetable stock, tomato paste, black pepper, thyme and rosemary to the jug.
- 4 Select CHUNKY SOUP.
- 5 With 6 minutes remaining on the program, add the white beans and chickpeas.

SAUCES & JAMS

TRADITIONAL TOMATO SAUCE

PREP: 5 MINUTES | **COOK TIME:** 35 MINUTES | **MAKES:** 4-6 SERVINGS
PROGRAM: PRE-COOK & SAUCE

INGREDIENTS

1 tablespoon olive oil
1 small yellow onion, peeled, cut in quarters
2 cloves garlic, peeled
½ teaspoon ground black pepper
2 teaspoons sea salt
4 tins (400g each) whole peeled tomatoes
1 teaspoon sugar
1 teaspoon Italian seasoning

DIRECTIONS

- 1 Place olive oil, onion, garlic, black pepper and salt in the jug.
- 2 Select CHOP.
- 3 Select SAUTÉ.
- 4 Add remaining ingredients and select SAUCE.



ALFREDO SAUCE

PREP: 10 MINUTES | **COOK TIME:** 35 MINUTES | **MAKES:** 6-8 SERVINGS
PROGRAM: PRE-COOK & SAUCE

INGREDIENTS

115g butter
4 cloves garlic, peeled
500ml double cream
250g cream cheese, cut into eighths
220g grated parmesan

DIRECTIONS

- 1 Place butter and garlic in the jug.
- 2 Select CHOP.
- 3 Select SAUTÉ.
- 4 Add remaining ingredients.
- 5 Select SAUCE.



SPINACH & ARTICHOKE DIP

PREP: 5 MINUTES | **PROGRAM DURATION:** 30 MINUTES | **MAKES:** 6-8 SERVINGS
PROGRAM: SAUCE

INGREDIENTS

400g tin artichoke hearts, drained, quartered
2 cloves garlic
2 tablespoons lemon juice
60g mayonnaise
60ml sour cream
125g cream cheese, room temperature, cut into quarters
375g package chopped frozen spinach, thawed and liquid squeezed out
28g grated parmesan cheese
1 tablespoon salt
1 teaspoon pepper

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients in the jug in the order listed.
- 2 Select SAUCE.



MIXED BERRY JAM

PREP: 5 MINUTES | **COOK TIME:** 30 MINUTES | **CHILL TIME:** 4 HOURS
MAKES: 6-8 SERVINGS | **PROGRAM:** CHOP & JAM

INGREDIENTS

335g fresh blueberries
150g fresh blackberries
20g pectin
4 Tablespoons lemon juice
350g sugar

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients in the jug
- 2 Select CHOP.
- 3 Select JAM.
- 4 Remove ingredients from jug and allow to chill in the fridge for at least 4 hours before using.

SIMPLE BERRY JAM

PREP: 10 MINUTES | **COOK TIME:** 30 MINUTES | **CHILL TIME:** 4 HOURS
MAKES: 6-8 SERVINGS | **PROGRAM:** CHOP & JAM

INGREDIENTS

450g fresh strawberries, stems removed
210g granulated sugar
1 tablespoon lemon juice
2 teaspoons fruit pectin

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients in the jug.
- 2 Select CHOP.
- 3 Select JAM.
- 4 Remove ingredients from the jug and allow to chill in the fridge for at least 4 hours before using.



DRINKS

FROZEN MANGO MARGARITA

PREP: 5 MINUTES | **PROGRAM DURATION:** 1 MINUTE | **MAKES:** 4 SERVINGS
PROGRAM: FROZEN DRINK

INGREDIENTS

250ml tequila
125ml triple sec
500ml mango juice
560g mango chunks
2 tablespoon lime juices

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients in the jug.
- 2 Select FROZEN DRINK.



STRAWBERRY FROZÉ

PREP: 5 MINUTES | **PROGRAM DURATION:** 1 MINUTE | **MAKES:** 4 SERVINGS
PROGRAM: FROZEN DRINK

INGREDIENTS

750ml rosé wine
12 fresh mint leaves
600g frozen strawberries

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients in the jug in the order listed.
- 2 Select FROZEN DRINK.

MORNING BERRY SMOOTHIE

PREP: 5 MINUTES | **PROGRAM DURATION:** 45 SECONDS | **MAKES:** 4 SERVINGS
PROGRAM: SMOOTHIE

INGREDIENTS

500g yoghurt
250ml almond milk
2 scoops protein powder
560g frozen mixed berries

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients in the jug.
- 2 Select SMOOTHIE.



STRAWBERRY PINEAPPLE MORNING BLAST

PREP: 5 MINUTES | **PROGRAM DURATION:** 45 SECONDS | **MAKES:** 4 SERVINGS
PROGRAM: SMOOTHIE

INGREDIENTS

300g frozen
400g pineapple chunks
1 banana, peeled
250ml orange juice

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients in the jug.
- 2 Select SMOOTHIE.



VANILLA MILKSHAKE

PREP: 5 MINUTES | **PROGRAM DURATION:** 1 MINUTE | **MAKES:** 4 SERVINGS
PROGRAM: SMOOTHIE

INGREDIENTS

130g ice cubes
750ml vanilla ice cream
250ml whole milk
1/8 teaspoon vanilla extract

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients in the jug.
- 2 Select MILKSHAKE.

CHOCOLATE MILKSHAKE MORNING BLAST

PREP: 5 MINUTES | **PROGRAM DURATION:** 1 MINUTE | **MAKES:** 4 SERVINGS
PROGRAM: SMOOTHIE

INGREDIENTS

130g ice cubes
750ml chocolate ice cream
250ml whole milk
60ml chocolate syrup

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients in the jug
- 2 Select MILKSHAKE.

DESSERTS & TREATS

CHOCOLATE FONDUE

PREP: 5 MINUTES | **COOK TIME:** 30 MINUTES | **MAKES:** 6-8 SERVINGS
PROGRAM: SAUCE

INGREDIENTS

375g plain chocolate chips
250ml double cream

TO SERVE

Pretzels
Marshmallows
Whole strawberries

DIRECTIONS

- 1 Place chocolate chips and double cream in the jug.
- 2 Pulse 5 times.
- 3 Select SAUCE.
- 4 Serve fondue warm with, pretzels, marshmallows, strawberries, or other fruit, as desired.



FROZEN HOT CHOCOLATE

PREP: 5 MINUTES | **COOK TIME:** 5 MINUTES | **BLEND TIME:** 1 MINUTE
MAKES: 4 SERVINGS | **PROGRAM:** PRE-COOK & FROZEN DRINK

INGREDIENTS

375g milk chocolate chips
250ml whole milk
2 tablespoons cocoa powder
125ml double cream
650g ice

DIRECTIONS

- 1 Place chocolate, milk, and cocoa powder in the jug.
- 2 Select CHOP.
- 3 Select SAUTÉ.
- 4 When program is completed add double cream and ice and select FROZEN DRINK.



PEANUT BUTTER HOT CHOCOLATE

PREP: 5 MINUTES | **PROGRAM DURATION:** 20 MINUTES | **MAKES:** 6-8 SERVINGS
PROGRAM: MANUAL

INGREDIENTS

750ml whole milk
250ml single cream
250g milk chocolate chips
4 tablespoons smooth peanut butter

GARNISHES

Mini marshmallows
Chocolate syrup

DIRECTIONS

- 1 Place milk, single cream, chocolate chips and peanut butter in the jug.
- 2 Select MANUAL COOK, MED and leave for 20 minutes.
- 3 Pulse every 5 minutes during cooking.
- 4 Garnish with marshmallows and chocolate syrup, as desired.



BLUEBERRY VANILLA FREEZE

PREP: 5 MINUTES | **PROGRAM DURATION:** 1 MINUTE | **CHILL:** 15 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS | **PROGRAM:** DESSERT

INGREDIENTS

95g white chocolate chips
180ml single cream
1 teaspoon vanilla extract
2 tablespoons lemon juice
420g frozen blueberries

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients in the jug in the order listed.
- 2 Select DESSERT.
- 3 While program is running, use the tamper to push ingredients towards the blade.
- 4 Remove ice cream from jug and place in the freezer for at least 15 minutes before serving.



COCONUT PINEAPPLE SORBET

PREP: 5 MINUTES | **BLEND TIME:** 1 MINUTE | **MAKES:** 4 SERVINGS
PROGRAM: DESSERT

INGREDIENTS

400g frozen pineapple chunks
2 small frozen ripe bananas
2 tablespoons fresh lime juice
250ml light coconut milk
2 tablespoons agave nectar
1 teaspoon grated fresh ginger

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients into the jug in the order listed.
- 2 Select DESSERT.
- 3 While program is running, use the tamper to push ingredients towards the blade.
- 4 Remove sorbet from the jug and place in the freezer for at least 15 minutes before serving.





VANILLA PEPPERMINT ICE CREAM

PREP: 5 MINUTES | **PROGRAM DURATION:** 1 MINUTE | **CHILL:** 15 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS
PROGRAM: DESSERT

INGREDIENTS

500ml double cream
250ml evaporated milk
10 round peppermint sweets
4 Tablespoons icing sugar
½ teaspoon peppermint extract
250ml whole milk

DIRECTIONS

- 1 Stir together the double cream and evaporated milk. Pour into ice cube trays and freeze for 8 hours or overnight.
- 2 Place peppermint candies, icing sugar, peppermint extract, milk, and frozen cream cubes into the jug.
- 3 Select DESSERT.
- 4 While program is running, use the tamper to push ingredients towards the blade.
- 5 Remove ice cream from jug and place in the freezer for at least 15 minutes before serving.

NINJA®

©2019 SharkNinja Operating LLC

HB150EU_IG_25Recipe_MP_DE_EN_190924_Mv1

NINJA is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.
NINJA ist ein eingetragenes Warenzeichen von SharkNinja Operating LLC.