

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

# NINJA®

## AIR FRYER

### QUICK START GUIDE

### SCHNELL START ANLEITUNG



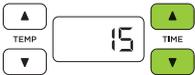
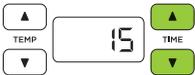
**COOKING CHARTS + 15 IRRESISTIBLE RECIPES**  
**KOCHTABELLEN + 15 UNWIDERSTEHICHE REZEPTE**

# USING YOUR AIR FRYER'S FUNCTIONS

Pull crispy meals out of thin air.

The Ninja® Air Fryer circulates super-hot air around your food to remove moisture from its surface to give it that golden-brown, crispy finish.

**PREHEAT RECOMMENDATION:** Let the unit preheat for 3 minutes before adding ingredients.

FUNCTION	ZUBEHÖR ERFORDERLICH	TEMP	TIME
<b>AIR FRY</b>  Crisp without the guilt of deep-fried food.	 Crisper Plate	 Adjust temp as needed	 Set time, in minutes, and press START/STOP to begin
<b>ROAST</b>  Bake and roast your favourite foods traditionally made in an oven without the crisper plate.		 Adjust temp as needed	 Set time, in minutes, and press START/STOP to begin
<b>REHEAT</b>  Perfect for reviving your leftovers.	 Crisper Plate	 Adjust temp as needed	 Set time, in minutes, and press START/STOP to begin
<b>DEHYDRATE</b>  Gently and slowly remove moisture from foods to create delicious homemade snacks.	 Crisper Plate	 Adjust temp as needed	 Set time, in minutes, and press START/STOP to begin

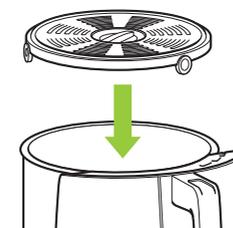
# AIR FRY

For more inspiring recipes and cooking charts, visit [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).



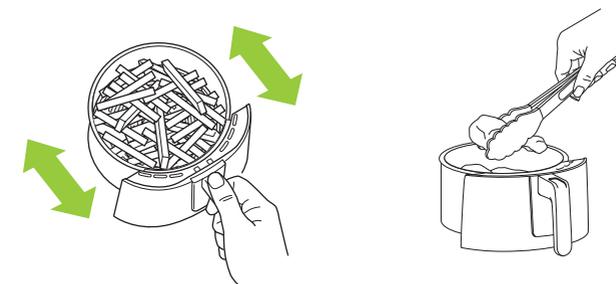
## PREHEAT

For best cooking and crisping results, always preheat your Ninja Air Fryer for 3 minutes.



## CRISPER PLATE

The crisper plate promotes overall browning. We recommend using it every time you air fry.



## SHAKE OR TOSS

For best results, frequently shake your food or toss it with silicone-tipped tongs to get it as crispy as you'd like.

# Air Fry Cooking Chart

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	TOSS IN OIL	TEMP	COOK TIME
<b>VEGETABLES</b>					
Asparagus	1 bunch	Whole, stems trimmed	2 tsp	200°C	8-12 mins
Beetroot	6 small beets (60g-70g each)	Whole	None	180°C	30-35 mins
Bell peppers	4 peppers	Whole	None	200°C	25-30 mins
Broccoli	250g	Cut in 2cm florets	1 Tbsp	190°C	6-8 mins
Brussel sprouts	500g	Cut in half, stem removed	1 Tbsp	180°C	12 mins
Butternut squash	500g-750g	Cut in 2.5cm pieces	1 Tbsp	200°C	20-25 mins
Carrots	500g	Peeled, cut in 1.5cm pieces	1 Tbsp	200°C	13-16 mins
Cauliflower	1 head	Cut in 2.5cm florets	2 Tbsp	180°C	10-12 mins
Corn on the cob	4 ears	Whole ears, husks removed	1 Tbsp	200°C	12-15 mins
Green beans	375g	Trimmed	1 Tbsp	170°C	12-14 mins
Kale (for crisps)	225g	Torn in pieces, stems removed	None	150°C	8-10 mins
Mushrooms	225g	Rinsed, cut in quarters	1 Tbsp	200°C	7-9 mins
Potatoes, white	750g	Cut in 2.5cm wedges	1 Tbsp	200°C	18-20 mins
	450g	Hand-cut chips*, thin	1/2-3 Tbsp, vegetable oil	200°C	20-24 mins
	450g	Hand-cut chips*, thick	1/2-3 Tbsp, vegetable oil	200°C	23-26 mins
	4 whole (250g-280g)	Pierced with fork 3 times	None	180°C	40 mins
Potatoes, sweet	750g	Cut in 2.5cm chunks	1 Tbsp	200°C	15-20 mins
	4 whole (185-250g)	Pierced with fork 3 times	None	200°C	30-35 mins
Courgette	600g	Cut in quarters lengthwise, then cut in 2.5cm pieces	1 Tbsp	200°C	10 mins
<b>POULTRY</b>					
Chicken breasts	2	Bone in	Brushed with oil	190°C	25-35 mins
	2	Boneless	Brushed with oil	190°C	18-22 mins
Chicken thighs	4	Bone in	Brushed with oil	200°C	22-28 mins
	4	Boneless	Brushed with oil	200°C	18-22 mins
Chicken wings	1kg	Drumettes & flats	1 Tbsp	200°C	22-26 mins
<b>FISH &amp; SEAFOOD</b>					
Fish cakes	2	None	Brushed with oil	180°C	12-15 mins
Fresh battered calamari rings	4	500g	None	200°C	6-9 mins
Salmon fillets	2	None	Brushed with oil	200°C	10-13 mins
Prawns	16	Whole, peeled, tails on	1 Tbsp	200°C	7-10 mins

\*After cutting potatoes, allow uncooked chips to soak in cold water for at least 30 minutes to remove unnecessary starch. Pat chips dry. The drier the chips, the better the results.

**For best results, shake or toss often.**

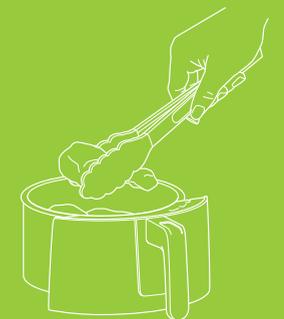
We recommend frequently checking your food and shaking or tossing it to ensure desired results.

Use these cook times as a guide, adjusting to your preference.



Shake your food

OR



Toss with silicone-tipped tongs

# Air Fry Cooking Chart, continued

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	TOSS IN OIL	TEMP	COOK TIME
<b>BEEF</b>					
Burgers	4 quarter-pounders	2.5cm thick	None	190°C	8-10 mins
Steaks	2 steaks (8oz each)	Whole	None	200°C	10-20 mins
<b>PORK</b>					
Bacon	4 strips, cut in half	None	None	180°C	8-10 mins
Pork chops	2 thick-cut, bone-in chops	Bone in	Brushed with oil	190°C	15-17 mins
	4 boneless chops	Boneless	Brushed with oil	190°C	14-17 mins
Pork tenderloins	2 tenderloins	Whole	Brushed with oil	190°C	25-35 mins
Sausages	4 sausages	Whole	None	200°C	8-10 mins
<b>FROZEN FOODS</b>					
Chicken nuggets	1 box	None	None	200°C	10-13 mins
Fish fillets	1 box (6 fillets)	None	None	200°C	14-16 mins
Fish fingers	18 fish fingers	None	None	200°C	10-13 mins
French fries	450g	None	None	180°C	20-25 mins
French fries	1kg	None	None	180°C	28-32 mins
Mozzarella sticks	1 box	None	None	190°C	8-10 mins
Sweet potato chips	450g	None	None	190°C	20-22 mins
Vegetable Tempura	350g	None	None	190°C	12-15 mins
Prawns Tempura	16 large	None	None	200°C	5-7 mins
Souvlaki (125g meat sticks)	4 sticks	None	None	210°C	15-18 mins
Mini souvlaki	250g	None	None	200°C	5-7 mins
Potato croquettes	600g	None	None	200°C	15-20 mins

**For best results, shake or toss often.**

We recommend frequently checking your food and shaking or tossing it to ensure desired results.

Use these cook times as a guide, adjusting it to your preference.



Shake your food

OR



Toss with silicone-tipped tongs

## TIPS & TRICKS

- We recommend 3 minutes of preheating. You can use the built-in timer to set a 3-minute countdown.
- When cooking a smaller quantity of food, cook for less time. When cooking a larger quantity of food, cook for more time. Always check food frequently.
- For best results with fresh vegetables and potatoes, use at least 1 tablespoon of oil. Add more oil as desired to achieve the preferred level of crispiness.
- Use the crisper plate when you want food to come out crispy. The crisper plate elevates food in the pan, allowing air to go under the plate and evenly crisp ingredients.
- Make sure the pan is fully inserted during cooking. For consistent browning, arrange ingredients in an even layer on the bottom of the pan with no overlapping.
- Cook time and temperature can also be adjusted at any time during cooking. Simply press the up and down TIME or TEMP arrows to adjust the time or temperature.
- For best results, check progress throughout cooking and remove food when desired level of brownness has been achieved. We recommend using an instant-read thermometer to monitor the internal temperature of food. Remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.
- Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight food around. To alleviate this, secure food (like the top slice of bread on a sandwich) with cocktail sticks.

# Dehydrate Chart

INGREDIENTS	PREPARATION	TEMP	DEHYDRATE TIME
<b>FRUITS &amp; VEGETABLES</b>			
Apples	Core removed, cut in 3mm slices, rinsed in lemon water, patted dry	60°C	7-8 hours
Asparagus	Cut in 2.5cm pieces, blanched	60°C	6-8 hours
Bananas	Peeled, cut in 3mm slices	60°C	8-10 hours
Beetroot	Peeled, cut in 3mm slices	60°C	6-8 hours
Aubergine	Peeled, cut in 3mm slices, blanched	60°C	6-8 hours
Fresh herbs	Rinsed, patted dry, stems removed	60°C	4 hours
Ginger root	Cut in 3mm slices	60°C	6 hours
Mangoes	Peeled, cut in 3mm slices, pit removed	60°C	6-8 hours
Mushrooms	Cleaned with soft brush (do not wash)	60°C	6-8 hours
Pineapple	Peeled, cored, cut in 3mm - 1.25cm slices	60°C	6-8 hours
Strawberries	Cut in half or in 1.25cm slices	60°C	6-8 hours
Tomatoes	Cut in 3mm slices or grated; steam if planning to rehydrate	60°C	6-8 hours
<b>MEAT, POULTRY, FISH</b>			
Beef jerky	Cut in 6mm slices, marinated overnight	70°C	5-7 hours
Chicken jerky	Cut in 6mm slices, marinated overnight	70°C	5-7 hours
Turkey jerky	Cut in 6mm slices, marinated overnight	70°C	5-7 hours
Salmon jerky	Cut in 6mm slices, marinated overnight	70°C	3-5 hours

## TIPS & TRICKS

- 1 Use a kitchen mandolin slicer to slice fruits and vegetables to a consistent, thin size.
- 2 In most cases, fruits and vegetables should be sliced as thin as possible without falling apart.
- 3 Some fruits, like apples and pears, will oxidize and should be soaked for 5 minutes in water with a squeeze of lemon juice. This will help them retain their colour while they dehydrate.
- 4 Fruits and vegetables should be patted as dry as possible before being loaded into the pan.
- 5 Lay raw food flat on bottom of pan and crisper plate. Food should be placed close together to optimise space but individual pieces should not overlap or be stacked.
- 6 Most fruits and vegetables take between 6 and 8 hours (at 60°C) to dehydrate. When trying a new food, start checking crispiness at 6 hours and monitor until it is dried to your liking.
- 7 To maximize longevity, store dehydrated food at room temperature in an airtight container for up to 2 weeks.
- 8 When dehydrating meats and fish, it is recommended to Roast at 160°C for 1 minute as a final step in order to fully pasteurize the food.
- 9 For jerky, the longer you dehydrate it, the crispier it will be.

# HAND-CUT CHIPS

**PREP:** 10 MINUTES | **COOK:** 20-25 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS  
**PROGRAM:** AIR FRY

## INGREDIENTS

500g white potatoes, cut in 6mm thick by 5cm long sticks  
1/2-3 tablespoons vegetable oil

## DIRECTIONS

- 1** Soak cut potatoes in cold water for 30 minutes to remove excess starch. Drain well, then pat with a paper towel until very dry.
- 2** Place both ingredients into a large mixing bowl; toss to combine. Use at least 1/2 tablespoon oil. For crispier results, use up to 3 tablespoons oil.
- 3** Insert crisper plate in pan and pan in unit. Preheat unit by selecting AIR FRY, setting the temperature to 200°C and setting the time to 3 minutes. Select START/STOP to begin.
- 4** After 3 minutes, place chips on the crisper plate; reinsert pan. Select AIR FRY, set temperature to 200°C and set time to 25 minutes. Select START/STOP to begin.
- 5** After 10 minutes, remove pan from unit and shake chips or toss them with silicone-tipped tongs. Reinsert pan to resume cooking.
- 6** Check chips after 20 minutes. For crispier chips, continue cooking for up to 25 minutes.
- 7** When cooking is complete, serve immediately with your favourite sauce.

**TIP:** Use at least 1 tablespoon oil when air frying hand-cut chips. For crispier results, use up to 3 tablespoons oil.

**TIP:** Shaking the chips is key for getting them crisp and golden brown, so shake or toss with silicone-tipped tongs frequently.

# TERIYAKI CHICKEN WINGS

**PREP:** 5 MINUTES | **MARINATE:** 1 HOUR | **COOK:** 20 MINUTES  
**MAKES:** 2 SERVINGS | **PROGRAM:** AIR FRY

## INGREDIENTS

500g uncooked fresh chicken wings  
60ml teriyaki sauce

## DIRECTIONS

- 1** In a large bowl, toss chicken wings with teriyaki sauce. Cover and refrigerate for 1 hour.
- 2** Insert crisper plate in pan and pan in unit. Preheat unit by selecting AIR FRY, setting the temperature to 180°C and setting time to 3 minutes. Select START/STOP to begin.
- 3** After 3 minutes, place wings on crisper plate; reinsert pan. Select AIR FRY, set temperature to 180°C and set time to 20 minutes. Select START/STOP to begin.
- 4** After 11 minutes, remove pan from unit and shake wings or toss them with silicone-tipped tongs. Reinsert pan to resume cooking.
- 5** When cooking is complete, remove wings from pan and enjoy.

# ROAST POTATOES WITH SPICY MAYO

**PREP:** 5 MINUTES | **COOK:** 25 MINUTES | **MAKES:** 4-6 SERVINGS  
**PROGRAM:** ROAST

## INGREDIENTS

500g baby potatoes, cut in quarters  
2 tablespoons extra virgin olive oil  
3 teaspoons hot paprika, divided  
1 tablespoon plus 1 teaspoon smoked paprika, divided  
1 tablespoon plus 1 teaspoon garlic powder, divided  
2 teaspoons sea salt, divided  
100g mayonnaise  
2 tablespoons sun-dried tomato paste  
2 tablespoons sherry or white wine vinegar  
10g fresh parsley, finely chopped, for garnish

## DIRECTIONS

- 1 In a large mixing bowl, toss the potatoes in olive oil, 2 teaspoons hot paprika, 1 tablespoon smoked paprika, 1 tablespoon garlic powder and 1 teaspoon salt.
- 2 Insert crisper plate in pan and pan in unit. Preheat unit by selecting ROAST, setting temperature to 180°C and setting time to 5 minutes. Select START/STOP to begin.
- 3 After 5 minutes, place potatoes on crisper plate; reinsert pan. Select ROAST, set temperature to 180°C and set time to 25 minutes. Select START/STOP to begin.
- 4 After 13 minutes, remove pan and shake potatoes or toss them with silicone-tipped tongs. Reinsert pan to resume cooking.
- 5 While the potatoes are cooking, mix together mayo, tomato paste, vinegar, 1 teaspoon hot paprika, 1 teaspoon smoked paprika, 1 teaspoon garlic powder and 1 teaspoon salt in a small bowl.
- 6 When cooking is complete, garnish potatoes with parsley and serve warm with spicy mayo.

# FRENCH BREAD PIZZAS

**PREP:** 5 MINUTES | **COOK:** 10 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS  
**PROGRAM:** ROAST

## INGREDIENTS

1 baguette (30cm), cut in half lengthwise, then cut in half across to make 4 pizza crusts  
125ml pizza or marinara sauce  
110g grated mozzarella cheese, divided

## TOPPINGS

12 pieces sliced pepperoni or sausage  
1/2 green bell pepper, thinly sliced  
2 button mushrooms, thinly sliced  
Black olives

## GARNISHES

Grated Parmesan  
Dried oregano  
Crushed chillies

## DIRECTIONS

- 1 Coat the cut-side of each piece of bread with 2 tablespoons pizza sauce, allowing it to absorb into bread.
- 2 Cover each piece of bread with 2 tablespoons cheese. Add desired pizza toppings, then cover with the remaining cheese.
- 3 Insert crisper plate in pan and pan in unit. Preheat unit by selecting ROAST, setting temperature to 200°C and setting time to 3 minutes. Select START/STOP to begin.
- 4 After 3 minutes, add 2 slices of bread to the pan; reinsert pan. Select ROAST, set temperature to 200°C and set time to 5 minutes. Select START/STOP to begin.
- 5 When cooking is complete, remove pizzas from pan. Repeat with remaining pizzas.
- 6 Serve pizzas warm with desired garnishes.

# BRUSSEL SPROUTS & BACON

**PREP:** 5 MINUTES | **COOK:** 15 MINUTES | **MAKES:** 4-6 SERVINGS  
**PROGRAM:** AIR FRY

## INGREDIENTS

500g Brussel sprouts,  
cut in half  
5 strips uncooked streaky bacon,  
cut in 5mm pieces  
1 teaspoon garlic powder  
1/2 teaspoon black pepper  
1 teaspoon sea salt  
1 tablespoon olive oil

## DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients into a large mixing bowl; toss to combine.
- 2 Insert crisper plate in pan and pan in unit. Preheat unit by selecting AIR FRY, setting the temperature to 180°C and setting time to 5 minutes. Select START/STOP to begin.
- 3 After 5 minutes, place Brussel sprouts on crisper plate; reinsert pan. Select AIR FRY, set temperature to 180°C and set time to 15 minutes. Select START/STOP to begin.
- 4 After 5 minutes, remove pan from unit and shake Brussel sprouts or toss them with silicone-tipped tongs. Reinsert pan to resume cooking. Shake again after another 5 minutes.
- 5 When cooking is complete, serve immediately.

**TIP:** For a fun tasty sweet and sour kick, add 1 tablespoon balsamic vinegar to the bowl before tossing.

**TIP:** If you're not adding bacon, add an extra teaspoon of olive oil.

# PORK LOIN WITH VEGETABLES

**PREP:** 15 MINUTES | **COOK:** 40 MINUTES | **MAKES:** 2 SERVINGS  
**PROGRAM:** AIR FRY

## INGREDIENTS

1 medium courgette, cut  
in 2.5cm pieces  
1 yellow pepper, cut in  
2.5cm pieces  
1 red onion, peeled,  
cut in eighths  
3 teaspoons sea salt, divided  
3 teaspoons ground black  
pepper, divided  
2 teaspoons fresh  
oregano, chopped  
1 tablespoon olive oil  
1 uncooked pork loin  
roast (750g)

## DIRECTIONS

- 1 In a large mixing bowl, toss together courgette, pepper and onion (making sure to separate the onion layers) with 1 teaspoon salt, 1 teaspoon pepper, oregano and olive oil. Season the pork loin on all sides with the remaining salt and pepper.
- 2 Insert crisper plate in pan and pan in unit. Preheat the unit by selecting AIR FRY, setting the temperature to 160°C and setting the time to 3 minutes. Select START/STOP to begin.
- 3 After 3 minutes, place vegetables on the crisper plate. Lay the pork, fat-side down, on top of the vegetables; reinsert pan.
- 4 Select AIR FRY, set temperature to 160°C and set time to 50 minutes. Select START/STOP to begin.
- 5 After 20 minutes, remove pan from unit and flip pork. Reinsert pan to resume cooking.
- 6 Cooking is complete when internal temperature reaches 65°C. Remove pan and let the pork cool for 5 to 10 minutes before serving.

# LEMON & HERB PANKO CRUSTED COD

**PREP:** 5 MINUTES | **COOK:** 12 MINUTES | **MAKES:** 2 SERVINGS  
**PROGRAM:** AIR FRY

## INGREDIENTS

2 uncooked cod fillets (170g each)  
 1½ teaspoons sea salt, divided  
 75g panko bread crumbs  
 2 tablespoons butter, melted  
 5g fresh parsley, minced  
 Zest and juice of 1 lemon

## DIRECTIONS

- Season each cod fillet on both sides with 1/2 teaspoon salt.
- In a mixing bowl, stir together bread crumbs, butter, parsley, lemon zest and juice and remaining salt. Mix thoroughly so the bread crumbs are coated with lemon and butter.
- Generously pack the top of each cod fillet with bread crumb mixture.
- Insert crisper plate in pan and pan in unit. Preheat the unit by selecting AIR FRY, setting the temperature to 170°C and setting the time to 3 minutes. Select START/STOP to begin.
- After 3 minutes, place the fillets breaded side up in the pan. Insert pan in unit.
- Select AIR FRY, set temperature to 170°C and set time to 12 minutes. Select START/STOP to begin.
- Cooking is complete when internal temperature reaches 65°C. Remove fillets and serve immediately.

**TIP:** If you don't want to eat the cod right away, you can also cool to room temperature and reheat to 75°C later on.

# BEEF & BROCCOLI

**PREP:** 5 MINUTES | **MARINATE:** 30 MINUTES | **COOK:** 11 MINUTES  
**MAKES:** 4 SERVINGS | **PROGRAM:** ROAST

## INGREDIENTS

1 tablespoon garlic powder  
 90ml sweet soy sauce  
 1 teaspoon crushed chillies (optional)  
 500g uncooked sirloin steak, thinly sliced  
 300ml teriyaki sauce or marinade, divided  
 1 head of broccoli (250g), cut in 2cm florets  
 1 tablespoon vegetable oil  
 1 teaspoon sea salt  
 1 teaspoon ground black pepper  
 2 tablespoons water  
 Cooked rice, for serving

## DIRECTIONS

- In a large mixing bowl, mix together garlic powder, sweet soy sauce, crushed chillies, steak and half of the marinade. Let marinate in the fridge for at least 30 minutes or up to 24 hours. After marinating, strain beef and discard excess marinade.
- In a large mixing bowl, toss the broccoli with the vegetable oil, salt and pepper
- Remove the crisper plate from the basket. Preheat the unit by selecting ROAST, setting the temperature to 190°C and setting the time to 5 minutes. Select START/STOP to begin.
- After 5 minutes, add the water and broccoli to the pan; reinsert pan. Select ROAST, set temperature to 190°C, and set time to 11 minutes. Select START/STOP to begin.
- After 6 minutes, remove the pan. Add beef on top of the broccoli and resume cooking.
- Cook the beef and broccoli for another 5 minutes, rotating once after 2 minutes and another time after 4 minutes.
- When cooking is complete, serve immediately with additional teriyaki sauce and steamed rice.

# SAUSAGE STUFFED PORTOBELLO MUSHROOMS

**PREP:** 10 MINUTES | **COOK:** 15 MINUTES | **MAKES:** 4 STUFFED MUSHROOMS  
**PROGRAM:** AIR FRY

## INGREDIENTS

4 medium portobello mushrooms, washed, patted dry  
250g uncooked pork sausage  
25g grated Parmesan cheese  
2 tablespoons pine nuts  
2 tablespoons chicken stock  
5g fresh parsley, chopped  
Zest of 1 lemon  
1 teaspoon sea salt  
1/2 teaspoon ground fennel seed  
25g dried garlic & parsley seasoned bread crumbs

## DIRECTIONS

- 1 Carefully remove the stems from the mushroom caps and set aside. Scoop out the black gills inside the mushroom cap with a small spoon and discard.
- 2 Roughly chop the mushroom stems and place in a large mixing bowl. Add remaining ingredients, except portobello caps and stir to combine.
- 3 Fill the mushroom caps so that the sausage mixture forms an even mound on top of each mushroom cap.
- 4 Insert crisper plate in pan and pan in unit. Preheat unit by selecting AIR FRY, setting temperature to 170°C and setting time to 5 minutes. Select START/STOP to begin.
- 5 After 5 minutes, place mushrooms on crisper plate; reinsert pan. Select AIR FRY, set temperature to 170°C and set time to 15 minutes. Select START/STOP to begin. Cooking is complete when internal temperature reaches 70°C.
- 6 When cooking is complete, let cool for 5 minutes before serving.

**TIP:** Mushrooms may need to be cooked in 2 batches due to varying size of mushrooms.

# SPICE-RUBBED CHICKEN BREASTS WITH CHIMICHURRI

**PREP:** 15 MINUTES | **COOK:** 35-40 MINUTES | **MAKES:** 2 SERVINGS  
**PROGRAM:** AIR FRY

## INGREDIENTS

1 tablespoon sea salt  
1 tablespoon ground paprika  
1 tablespoon chilli powder  
1 tablespoon ground fennel  
1 teaspoon fresh cracked black pepper  
1 teaspoon onion powder  
1 teaspoon garlic powder  
1 teaspoon ground cumin  
2 bone-in, skin-on chicken breasts (375-625g each)

## CHIMICHURRI

60ml olive oil  
1/2 bunch fresh coriander leaves  
1/2 bunch fresh parsley leaves  
1 shallot, peeled, cut in quarters  
4 cloves garlic, peeled  
Zest and juice of 1 lemon  
1 teaspoon sea salt

## DIRECTIONS

- 1 In a small mixing bowl stir together all dried spices.
- 2 Pat the chicken breasts dry and season them liberally on all sides with spice mixture.
- 3 Insert crisper plate in pan and pan in unit. Preheat the unit by selecting AIR FRY, setting the temperature to 150°C and setting the time to 3 minutes. Select START/STOP to begin.
- 4 After 3 minutes, place chicken in pan; reinsert pan. Select AIR FRY, set temperature to 150°C and set time to 35 minutes. Select START/STOP to begin.
- 5 While chicken is cooking, combine the chimichurri ingredients in a food processor and process until finely minced, being careful not to over-process.
- 6 Cooking is complete when internal temperature reaches 75°C. Remove pan and let chicken cool for 5 minutes, then serve with a generous amount of chimichurri.

# HERBED LEMON CHICKEN & VEGETABLES

**PREP:** 20 MINUTES | **COOK:** 35 MINUTES | **MAKES:** 2 SERVINGS  
**PROGRAM:** ROAST

## INGREDIENTS

2 golden potatoes, peeled, diced  
 1 large carrot, peeled, diced  
 1 onion, peeled, thinly sliced  
 3 tablespoons olive oil, divided  
 2 teaspoons lemon zest, divided  
 2 teaspoons fresh thyme, chopped, divided  
<sup>3</sup>/<sub>4</sub> teaspoon sea salt, divided  
 1 teaspoon ground black pepper  
 3 tablespoons lemon juice  
 1 teaspoon fresh rosemary, chopped  
 2 uncooked boneless skinless chicken breasts (225g each)

## DIRECTIONS

- 1 In a large bowl, combine potatoes, carrot, onion, 1 tablespoon oil, 1 teaspoon lemon zest, 1 teaspoon thyme, <sup>1</sup>/<sub>4</sub> teaspoon salt and <sup>1</sup>/<sub>2</sub> teaspoon pepper. Stir to combine.
- 2 Place remaining ingredients, except chicken, into a shallow bowl. Stir to combine. Add chicken breasts and toss to coat.
- 3 Insert crisper plate in pan and pan in unit. Preheat the unit by selecting ROAST, setting temperature to 170°C and setting time to 5 minutes. Select START/STOP to begin.
- 4 After 5 minutes, place vegetable mixture on crisper plate in a single layer. Lay chicken breasts on top of vegetables. Reinsert pan.
- 5 Select ROAST, set temperature to 170°C and set time to 35 minutes. Select START/STOP to begin.
- 6 After 20 minutes, remove pan. Remove chicken and stir vegetables. Add chicken back to pan, flipping so that it cooks evenly. Reinsert pan to resume cooking.
- 7 Cooking is complete when internal temperature of chicken reaches 75°C. When cooking is complete, serve chicken with roasted vegetables.

# DIJON-CRUSTED SALMON

**PREP:** 20 MINUTES | **COOK:** 35 MINUTES | **MAKES:** 2 SERVINGS  
**PROGRAM:** ROAST

## INGREDIENTS

50g panko bread crumbs  
 2 tablespoons fresh parsley, chopped  
 1 tablespoon olive oil  
<sup>1</sup>/<sub>4</sub> teaspoon sea salt, plus more to taste  
<sup>1</sup>/<sub>4</sub> teaspoon ground black pepper, plus more to taste  
 2 tablespoons Dijon mustard, divided  
 4 uncooked skinless salmon fillets (170g each)  
 Lemon wedges, for serving

## DIRECTIONS

- 1 Grease the crisper plate. Insert greased crisper plate in pan and pan in unit. Preheat the unit by selecting ROAST, setting temperature to 170°C and setting time to 5 minutes. Select START/STOP to begin.
- 2 In a bowl, stir together bread crumbs, parsley, olive oil, salt and pepper until combined. Set aside.
- 3 Spread <sup>1</sup>/<sub>2</sub> tablespoon Dijon mustard onto all sides of each salmon fillet. Season fillets with salt and pepper, then coat each fillet evenly with bread crumb mixture.
- 4 Once unit is preheated, place coated fillets onto the crisper plate. Select ROAST, set temperature to 170°C and set time to 20 minutes. Select START/STOP to begin.
- 5 Cooking is complete when internal temperature reaches 65°C and bread crumbs are browned. When cooking is complete, serve fillets with a squeeze of lemon.

# BACON ROSTI

**PREP:** 15 MINUTES | **COOK:** 30 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS  
**PROGRAM:** ROAST

## INGREDIENTS

175g bacon, cut in 2.5cm thick pieces

1 small white onion, peeled, diced

1 leek, green end removed, cut in half lengthwise, cut in 2.5cm pieces

450g potatoes, peeled, grated

1 egg

1/4 teaspoon ground nutmeg

1/4 teaspoon sea salt

1/2 teaspoon ground black pepper

## INSTRUCTIONS

- 1 Remove crisper plate from pan. Preheat unit by selecting ROAST, setting temperature to 170°C and setting time to 3 minutes.
- 2 After 3 minutes, add bacon to pan and cook for 6 minutes, stirring halfway through. Add onion and leek to pan and continue cooking for another 6 minutes, stirring halfway through cooking.
- 3 While bacon mixture is cooking, place the shredded potato in a towel and firmly ring out all excess liquid. Add potato, egg, and seasonings to the pan and stir well to combine. Press contents down in pan to make a flat, pancake-like shape.
- 4 Select ROAST, set temperature to 150°C, and set time to 20 minutes. Cooking is complete when potato is cooked through and top is crispy and golden brown.

# WIENER SCHNITZEL

**PREP:** 20 MINUTES | **COOK:** 24-42 MINUTES | **MAKES:** 4-8 SERVINGS  
**PROGRAMM:** AIR FRY

## INGREDIENTS

100g all purpose flour

3 eggs

2 tablespoons water

1 tablespoon Dijon mustard

200g plain bread crumbs

2 teaspoons toasted ground caraway seed

1 teaspoon sea salt

4-8 pork cutlets (100g each), pounded thin

## ANLEITUNG

- 1 Place flour in a shallow bowl or plate. Add eggs, water, and Dijon mustard to another bowl; whisk to combine. In a third bowl, stir together bread crumbs, caraway seed and salt.
- 2 Working one at a time, coat each pork cutlet in flour. Tap off excess, then coat cutlet in egg mixture. Transfer cutlet to bread crumb mixture, tossing well to evenly coat. Set aside and repeat with remaining cutlets.
- 3 Insert crisper plate in pan and pan in unit. Preheat unit by selecting AIR FRY, setting temperature to 190°C and setting time to 3 minutes. Select START/STOP to begin.
- 4 Once unit is preheated, add 2 breaded cutlets to the crisper plate. Select AIR FRY, set temperature to 190°C and set time to 42 minutes.
- 5 After 7 minutes, remove pan from unit and flip cutlets. Reinsert pan to resume cooking for 7 more minutes.
- 6 Repeat steps 4 and 5 with remaining cutlets.
- 7 When cooking is complete, pork is ready to serve.

**TIP:** For an extra golden-brown crust, spray each cutlet with olive oil spray just before cooking

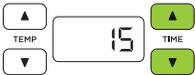
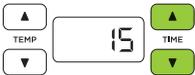
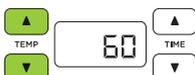


## ANWENDUNG DER FUNKTIONEN IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE

Zaubern Sie knusprige Speisen.

Die Ninja® Air Fryer sorgt dafür, dass extra heiße Luft um Ihr Essen herum zirkuliert, sodass der Oberfläche die Feuchtigkeit entzogen wird und Sie als Resultat goldbraune und knusprige Lebensmittel erhalten.

**VORHEIZEMPFEHLUNG:** Heizen Sie das Gerät zuerst 3 Minuten vor und fügen Sie anschließend die Zutaten hinzu.

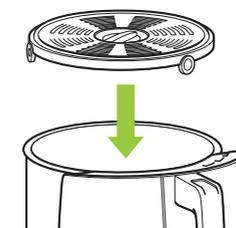
FUNKTION	ZUBEHÖR ERFORDERLICH	TEMP	ZEIT
<b>AIR FRY</b>  Knusprig ohne Schuldgefühle bei frittiertem Essen	 Crisper-platte	 Passen Sie die Temperatur nach Bedarf an	 Stellen Sie die Zeit in Minuten ein und drücken Sie die START/STOP-Taste
<b>RÖSTEN</b>  Backen und braten Sie Ihre Lieblingsgerichte ohne die Crisper-Platte		 Passen Sie die Temperatur nach Bedarf an	 Stellen Sie die Zeit in Minuten ein und drücken Sie die START/STOP-Taste
<b>REHEAT</b>  Hervorragend geeignet zum Aufwärmen von Speisen vom Vortag	 Crisper-platte	 Passen Sie die Temperatur nach Bedarf an	 Stellen Sie die Zeit in Minuten ein und drücken Sie die START/STOP-Taste
<b>DEHYDRATE</b>  Entziehen Sie Lebensmitteln sanft und langsam die Feuchtigkeit, um köstliche hausgemachte Snacks herzustellen	 Crisper-platte	 Passen Sie die Temperatur nach Bedarf an	 Stellen Sie die Zeit in Minuten ein und drücken Sie die START/STOP-Taste

## AIR FRY



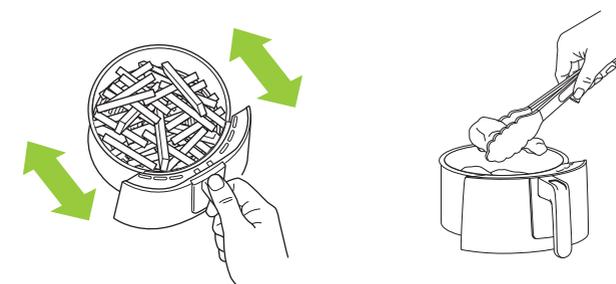
### VORHEIZEN

Heizen Sie Ihre Ninja Air Fryer immer 3 Minuten vor, damit die Gerichte richtig schön knusprig werden



### CRISPER-PLATTE

Die Crisper-Platte sorgt für eine gleichmäßige Bräunung. Wir empfehlen, sie immer dann zu verwenden, wenn Sie mit Luft frittieren.



### SCHÜTTELN ODER WENDEN

Damit Ihr Essen möglichst knusprig wird, sollten Sie es regelmäßig schütteln oder mit einer Silikonzange wenden.

# Air Fry Kochtabellen,

ZUTATEN	MENGE	VORBEREITUNG	IN ÖL SCHWENKEN	TEMP	GARZEIT
<b>GEMÜSE</b>					
Spargel	1 bunch	Ganz, Enden der Stangen abgeschnitten	2 TL	200°C	8-12 Min.
Rote Beete	6 small beets (60-70g jeweils)	Ganz	Keine	180°C	30-35 Min.
Paprika	4 paprikas	Ganz	Keine	200°C	25-30 Min.
Brokkoli	250g	In 2 cm große Röschen geschnitten	1 EL	190°C	6-8 Min.
Rosenkohl	500g	Halbiert, Strunk entfernt	1 EL	180°C	12 Min.
Moschus-Kürbis	500g-750g	In 2,5 cm große Stücke geschnitten	1 EL	200°C	20-25 Min.
Karotten	500g	Geschält und in 1,5 cm große Stücke geschnitten	1 EL	200°C	13-16 Min.
Blumenkohl	1 kopf	In 2,5 cm große Röschen geschnitten	2 EL	180°C	10-12 Min.
Maiskolben	4 maiskolben	Ganze Kolben ohne Hülsen	1 EL	200°C	12-15 Min.
Grüne Bohnen	375g	Zurechtgeschnitten	1 EL	170°C	12-14 Min.
Grünkohl (für Chips)	225g	In Stücke geteilt, Strünke entfernt	Keine	150°C	8-10 Min.
Pilze	225g	Gewaschen, geviertelt	1 v	200°C	7-9 Min.
Kartoffeln (Weiß)	750g	In 2,5 cm große Spalten geschnitten	1 EL	200°C	18-20 Min.
	450g	Handgeschnittene Pommes frites*, dünn	1/2-3 EL, Pflanzenöl	200°C	20-24 Min.
	450g	Handgeschnittene Pommes frites*, dick	1/2-3 EL, Pflanzenöl	200°C	23-26 Min.
	4 ganz (250-280g)	3 x mit der Gabel eingestochen	Keine	180°C	40 Min.
Kartoffeln (süß)	750g	In 2,5 cm große Stücke geschnitten	1 EL	200°C	15-20 Min.
	4 ganz (185-250g)	3 x mit der Gabel eingestochen	Keine	200°C	30-35 Min.
Zucchini	600g	Der Länge nach geviertelt, dann in 2,5 cm große Stücke geschnitten	1 EL	200°C	10 Min.
<b>GEFLÜGEL</b>					
Hühnerbrust	2	Mit Knochen	Mit Öl bestrichen	190°C	25-35 Min.
	2	Ohne Knochen	Mit Öl bestrichen	190°C	18-22 Min.
Hühnerschenkel	4	Mit Knochen	Mit Öl bestrichen	200°C	22-28 Min.
	4	Ohne Knochen	Mit Öl bestrichen	200°C	18-22 Min.
Hühnerflügel	1kg	Ober- und Unterflügelknochen	1 EL	200°C	22-26 Min.
<b>FISCH &amp; MEERESFRÜCHTE</b>					
Fischkuchen	2	Keine	Mit Öl bestrichen	180°C	12-15 Min.
Frische ausgebackene Calamari	4	500g	Keine	200°C	6-9 Min.
Lachsfilets	2 filets	Keine	Mit Öl bestrichen	200°C	10-13 Min.
Garnelen	16 große	Ganz, geschält, mit Schwanz	1 EL	200°C	7-10 Min.

\*Nach dem Schneiden der Kartoffeln die rohen Pommes frites mindestens 30 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen lassen, um unnötige Stärke zu entfernen.

## Für optimale Ergebnisse häufig schütteln oder wenden.

Wir empfehlen Ihnen, Ihr Essen im Auge zu behalten und es regelmäßig zu schütteln und zu wenden, um die gewünschten Ergebnisse zu erhalten.

Verwenden Sie diese Garzeiten als Orientierungshilfe und passen Sie sie nach Wunsch an.



Schütteln Sie Ihr Essen

ODER



wenden Sie es mit einer Silikonzange

# Air Fry Kochtabellen, continued

ZUTATEN	MENGE	VORBEREITUNG	IN ÖL SCHWENKEN	TEMP	GARZEIT
<b>RINDFLEISCH</b>					
Burgers	4 quarter Pounder	2.5cm thick	Keine	190°C	8-10 Min.
Steaks	2 steaks (8oz jeweils)	Ganz	Keine	200°C	10-20 Min.
<b>SCHWEINEFLEISCH</b>					
Speck	4 Streifen, halbiert	Keine	Keine	180°C	8-10 Min.
Schweinekoteletts	2 dick geschnittene Koteletts mit Knochen	Mit Knochen	Mit Öl bestrichen	190°C	15-17 Min.
	4 Koteletts ohne Knochen	Ohne Knochen	Mit Öl bestrichen	190°C	14-17 Min.
Schweinefilet	2 filets	Ganz	Mit Öl bestrichen	190°C	25-35 Min.
Würste	4 Würste	Ganz	Keine	200°C	8-10 Min.
<b>GEFRORENES ESSEN</b>					
Hühnernuggets	1 Packung	Keine	Keine	200°C	10-13 Min.
Fischfilet	1 Packung (6 filets)	Keine	Keine	200°C	14-16 Min.
Fischstäbchen	18 Fischstäbchen	Keine	Keine	200°C	10-13 Min.
Pommes frites	450g	Keine	Keine	180°C	20-25 Min.
Pommes frites	1kg	Keine	Keine	180°C	28-32 Min.
Mozzarella-Sticks	1 Packung	Keine	Keine	190°C	8-10 Min.
Süßkartoffelchips	450g	Keine	Keine	190°C	20-22 Min.
Tempura-Gemüse	350g	Keine	Keine	190°C	12-15 Min.
Tempura-Garnelen	16 Garnelen	Keine	Keine	200°C	5-7 Min.
Souvlaki (125g Fleischstäbchen)	4 Sticks	Keine	Keine	210°C	15-18 Min.
Mini souvlaki	250g	Keine	Keine	200°C	5-7 Min.
Kroketten	600g	Keine	Keine	200°C	15-20 Min.

## TIPPS & TRICKS

- Wir empfehlen eine Vorheizzeit von 3 Minuten. Sie können den eingebauten Timer verwenden, um einen 3-minütigen Countdown einzustellen.
- Verkürzen Sie die Garzeit, wenn Sie kleinere Mengen kochen. Verlängern Sie die Garzeit, wenn Sie größere Mengen kochen. Behalten Sie Ihr Essen immer im Auge.
- Für beste Ergebnisse bei frischem Gemüse und Kartoffeln sollten Sie mindestens 1 Esslöffel Öl verwenden. Fügen Sie nach Belieben mehr Öl hinzu, um die gewünschte Knusprigkeit zu erreichen.
- Verwenden Sie die Crisper-Platte, wenn die Speisen knusprig werden sollen. Dank der Crisper-Platte befinden sich die Speisen in erhöhter Position in der Pfanne. Auf diese Weise kann die Luft unter der Platte durchströmen, sodass die Zutaten rundum knusprig werden.
- Achten Sie darauf, dass die Pfanne während des Garvorgangs vollständig eingesetzt ist. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen, verteilen Sie die Zutaten gleichmäßig auf dem Boden der

Pfanne. Achten Sie darauf, dass sie sich nicht überlappen.

- Außerdem können die Garzeit und die Temperatur während des Garvorgangs jederzeit angepasst werden. Drücken Sie einfach die TIME- oder TEMP-Pfeile nach oben und unten, um die Zeit oder die Temperatur anzupassen.
- Für beste Ergebnisse sollten Sie den Fortschritt beim Kochen überprüfen und das Essen herausnehmen, wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist. Wir empfehlen die Verwendung eines sofort ablesbaren Thermometers zur Überwachung der Innentemperatur von Lebensmitteln. Nach Ablauf der Garzeit sollten Sie das Essen umgehend herausnehmen, um ein Verkochen zu vermeiden.
- Gelegentlich kann es vorkommen, dass der Ventilator leichte Lebensmittel in der Fritteuse herumbläst. Um dies zu vermeiden, sollten Sie bestimmte Lebensmittel (beispielsweise die obere Brotscheibe eines Sandwiches) mit einem Cocktailspieß fixieren.

## Für optimale Ergebnisse häufig schütteln oder wenden.

Wir empfehlen Ihnen, Ihr Essen im Auge zu behalten und es regelmäßig zu schütteln und zu wenden, um die gewünschten Ergebnisse zu erhalten.

Verwenden Sie diese Garzeiten als Orientierungshilfe und passen Sie sie nach Wunsch an.



Schütteln Sie Ihr Essen

ODER



wenden Sie es mit einer Silikonzange

# Dehydrierungstabelle

ZUTATEN	VORBEREITUNG	TEMP	DEHYDRIEREN ZEIT
<b>OBST UND GEMÜSE</b>			
Äpfel	Kerngehäuse entfernt, in 3 mm große Spalten 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 Beete	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	Geschält, 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 sie rehydrieren wollen	60°C	6-8 stunden
<b>FLEISCH, GEFLÜGEL, FISCH</b>			
Beef-Jerky	In 6 mm dicke Scheiben geschnitten, über Nacht mariniert	70°C	5-7 stunden
Hähnchen-Jerky	In 6 mm dicke Scheiben geschnitten, über Nacht mariniert	70°C	5-7 stunden
Truthahn-Jerky	In 6 mm dicke Scheiben geschnitten, über Nacht mariniert	70°C	5-7 stunden
Lachs-Jerky	In 6 mm dicke Scheiben geschnitten, über Nacht mariniert	70°C	3-5 stunden

## TIPPS & TRICKS

- Verwenden Sie einen Küchenhobel, um Obst und Gemüse in gleichmäßig dünne Scheiben zu schneiden.
- In den meisten Fällen sollten Obst und Gemüse in so dünne Scheiben wie möglich geschnitten werden, ohne jedoch auseinander zu brechen.
- Einige Obstsorten, wie Äpfel und Birnen, oxidieren und sollten 5 Minuten lang in Wasser mit einem Schuss Zitronensaft eingelegt werden. Auf diese Weise bleibt ihre Farbe während des Dehydriervorgangs erhalten.
- Bevor Obst und Gemüse in die Pfanne gegeben wird, sollte es so trocken wie möglich getupft werden.
- Legen Sie rohe Lebensmittel flach auf den Boden der Pfanne und der Crisper-Platte. Um Platz zu sparen, sollten die Lebensmittel möglichst nah nebeneinander angeordnet werden, allerdings sollten sie sich nicht überlappen oder übereinander gelegt werden.
- Bei den meisten Obst- und Gemüsesorten dauert der Dehydriervorgang zwischen 6 und 8 Stunden (bei 60 °C). Wenn Sie ein neues Lebensmittel ausprobieren möchten, sollten Sie die Knusprigkeit das erste Mal nach 6 Stunden überprüfen und dann so lange im Auge behalten, bis der von Ihnen gewünschten Zustand erreicht ist.
- Für eine maximale Haltbarkeit von bis zu 2 Wochen, sollten Sie dehydrierte Lebensmittel bei Raumtemperatur in einem luftdichten Behälter aufbewahren.
- Bei der Dehydrierung von Fleisch und Fisch wird empfohlen, diese im letzten Schritt 1 Minute lang bei 160 °C zu braten, um sie vollständig zu pasteurisieren.
- Für Dörrfleisch gilt: Je länger Sie es dehydrieren, desto knuspriger wird es.

# HANDGESCHNITTENE POMMES FRITES

**VORBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **GARZEIT:** 20-25 MINUTEN | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN  
**PROGRAMM:** AIR FRY

## ZUTATEN

500 g weiße Kartoffeln, in  
6 mm dicke und 5 cm lange  
Stäbchen geschnitten

1/2-3 Esslöffel Pflanzenöl

## ANLEITUNG

- 1 Die geschnittenen Kartoffeln 30 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen lassen, um unnötige Stärke zu entfernen. Gut abtropfen lassen und mit einem Papiertuch sorgfältig trocken tupfen.
- 2 Beide Zutaten in eine große Rührschüssel geben und vermischen. Mindestens 1/2 Esslöffel Öl verwenden. Für mehr Knusprigkeit bis zu 3 Esslöffel Öl verwenden.
- 3 Crisper-Platte in die Pfanne legen und Pfanne in das Gerät schieben. Gerät vorheizen, indem Sie AIR FRY wählen, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 3 Minuten einstellen. Wählen Sie START/STOP, um zu beginnen.
- 4 Die Pommes frites nach 3 Minuten auf die Crisper-Platte legen; die Pfanne wieder in das Gerät schieben. AIR FRY wählen, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 25 Minuten einstellen. Wählen Sie START/STOP, um zu beginnen.
- 5 Die Pfanne nach 10 Minuten aus dem Gerät nehmen und die Pommes frites schütteln bzw. mit einer Silikonzange wenden. Die Pfanne wieder hineinschieben, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 6 Nach 20 Minuten den Garfortschritt überprüfen. Den Garvorgang auf bis zu 25 Minuten verlängern, um knusprigere Pommes frites zu erhalten.
- 7 Die Pommes frites umgehend nach dem Garen mit Ihrer Lieblingssoße servieren.

**TIPP:** Verwenden Sie mindestens 1 Esslöffel Öl, wenn Sie handgeschnittene Pommes frites mit Luft frittieren. Für mehr Knusprigkeit bis zu 3 Esslöffel Öl verwenden.

**TIPP:** Entscheidend für knusprige und goldbraune Pommes frites ist das Schütteln. Daher sollten Sie sie regelmäßig schütteln oder mit einer Silikonzange wenden.

# TERIYAKI CHICKEN WINGS

**VORBEREITUNG:** 5 MINUTEN | **MARINIEREN:** 1 STUNDE | **GARZEIT:** 20 MINUTEN  
**ERGIBT:** 2 PORTIONEN | **PROGRAMM:** AIR FRY

## ZUTATEN

500 g rohe, frische  
Hähnchenflügel  
(Chicken Wings)

60 ml Teriyaki-Soße

## ANLEITUNG

- 1 Hähnchenflügel und Teriyaki-Soße in eine große Schüssel geben und schwenken. Abdecken und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
- 2 Crisper-Platte in die Pfanne legen und Pfanne in das Gerät schieben. Gerät vorheizen, indem Sie AIR FRY wählen, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 3 Minuten einstellen. START/STOP wählen, um zu beginnen.
- 3 Die Hähnchenflügel nach 3 Minuten auf die Crisper-Platte legen; die Pfanne wieder in das Gerät schieben. AIR FRY wählen, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 20 Minuten einstellen. START/STOP wählen, um zu beginnen.
- 4 Die Pfanne nach 11 Minuten aus dem Gerät nehmen und die Hähnchenflügel schütteln bzw. mit einer Silikonzange wenden. Die Pfanne wieder hineinschieben, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 5 Die Hähnchenflügel nach dem Garen aus der Pfanne nehmen und genießen.

# BRATKARTOFFELN MIT WÜRZIGER MAYO

**VORBEREITUNG:** 5 MINUTEN | **GARZEIT:** 25 MINUTEN | **ERGIBT:** 4-6 PORTIONEN  
**PROGRAMM:** RÖSTEN

## ZUTATEN

500 g kleine Kartoffeln, geviertelt  
2 Esslöffel natives Olivenöl extra  
3 Teelöffel Hot Paprika, aufgeteilt  
1 Esslöffel und 1 Teelöffel Smoked Paprika, aufgeteilt  
1 Esslöffel und 1 Teelöffel Knoblauchpulver, aufgeteilt  
2 Teelöffel Meersalz, aufgeteilt  
100 g Mayonnaise  
2 Esslöffel Tomatenmark  
2 Esslöffel Sherry oder Weißweinessig  
10 g frische Petersilie, fein gehackt, zum Garnieren

## ANLEITUNG

- 1 Die Kartoffeln in einer großen Schüssel mit Olivenöl, 2 Teelöffeln Hot Paprika, 1 Esslöffel Smoked Paprika, 1 Esslöffel Knoblauchpulver und 1 Teelöffel Salz vermengen.
- 2 Crisper-Platte in die Pfanne legen und Pfanne in das Gerät schieben. Gerät vorheizen, indem Sie RÖSTEN wählen, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 5 Minuten einstellen. Wählen Sie START/STOP, um zu beginnen.
- 3 Die Kartoffeln nach 5 Minuten auf die Crisper-Platte legen; die Pfanne wieder in das Gerät schieben. RÖSTEN wählen, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 25 Minuten einstellen. Wählen Sie START/STOP, um zu beginnen.
- 4 Die Pfanne nach 13 Minuten aus dem Gerät nehmen und die Kartoffeln schütteln bzw. mit einer Silikonzange wenden. Die Pfanne wieder hineinschieben, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 5 Während die Kartoffeln garen, Mayo, Tomatenmark, Essig, 1 Teelöffel Hot Paprika, 1 Teelöffel Smoked Paprika, 1 Teelöffel Knoblauchpulver und 1 Teelöffel Salz in einer kleinen Schüssel vermengen.
- 6 Die Kartoffeln nach dem Garen mit Petersilie garnieren und warm mit würziger Mayo servieren.

# PIZZA- BAGUETTES

**VORBEREITUNG:** 5 MINUTEN | **GARZEIT:** 10 MINUTEN | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN  
**PROGRAMM:** RÖSTEN

## ZUTATEN

1 Baguette (30 cm), erst der Länge und anschließend der Breite nach halbieren, damit sich 4 Pizzaböden ergeben  
125 ml Pizza- oder Marinara-Soße  
110 g geriebener Mozzarella, aufgeteilt

## BELAG

2 Scheiben Salami oder Wurst  
1/2 grüne Paprika, in dünne Scheiben geschnitten  
2 Champignons, in dünne Scheiben geschnitten  
Schwarze Oliven

## GARNISHES

Geriebener Parmesan  
Getrockneter Oregano  
Chiliflocken

## ANLEITUNG

- 1 Die Schnittflächen der Baguettes mit 2 Esslöffeln Pizza-Soße bestreichen und vom Brot aufnehmen lassen.
- 2 Die Brothälften mit 2 Esslöffeln Käse bestreuen. Den gewünschten Belag hinzufügen und anschließend mit dem restlichen Käse bestreuen.
- 3 Crisper-Platte in die Pfanne legen und Pfanne in das Gerät schieben. Gerät vorheizen, indem Sie RÖSTEN wählen, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 3 Minuten einstellen. Wählen Sie START/STOP, um zu beginnen.
- 4 Nach 3 Minuten 2 Brotscheiben in die Pfanne geben; Pfanne wieder in das Gerät schieben. RÖSTEN wählen, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 5 Minuten einstellen. Wählen Sie START/STOP, um zu beginnen.
- 5 Die Pizzen nach dem Garen aus der Pfanne nehmen. Den Vorgang mit den übrigen Pizzen wiederholen.
- 6 Pizzen warm mit gewünschten Garnituren servieren.

ROSENKOHL  
UND SPECK

**VORBEREITUNG:** 5 MINUTEN | **GARZEIT:** 15 MINUTEN | **ERGIBT:** 4-6 PORTIONEN  
**PROGRAMM:** AIR FRY

## ZUTATEN

500 g Rosenkohl, halbiert  
5 Streifen roher Speck, in 5 mm große Stücke geschnitten  
1 Teelöffel Knoblauchpulver  
1/2 Teelöffel schwarzer Pfeffer  
1 Teelöffel Meersalz  
1 Esslöffel Olivenöl

## ANLEITUNG

- 1 Alle Zutaten in eine große Rührschüssel geben und vermengen.
- 2 Crisper-Platte in die Pfanne legen und Pfanne in das Gerät schieben. Gerät vorheizen, indem Sie AIR FRY wählen, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 5 Minuten einstellen. Wählen Sie START/STOP, um zu beginnen.
- 3 Den Rosenkohl nach 5 Minuten auf die Crisper-Platte legen; die Pfanne wieder in das Gerät schieben. AIR FRY wählen, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 15 Minuten einstellen. Wählen Sie START/STOP, um zu beginnen.
- 4 Die Pfanne nach 5 Minuten aus dem Gerät nehmen und den Rosenkohl schütteln bzw. mit einer Silikonzange wenden. Die Pfanne wieder hineinschieben, um den Garvorgang fortzusetzen. Nach weiteren 5 Minuten nochmals schütteln.
- 5 Nach dem Garen sofort servieren.

**TIPP:** Um dem Ganzen einen leckeren süßsauren Geschmack zu verleihen, können Sie vor dem Wenden einen Esslöffel Balsamico in die Schüssel geben.

**TIPP:** Wenn Sie keinen Speck verwenden, sollten Sie einen zusätzlichen Teelöffel Olivenöl hinzufügen.

SCHWEINELENDE MIT  
GEMÜSE

**VORBEREITUNG:** 15 MINUTEN | **GARZEIT:** 40 MINUTEN | **ERGIBT:** 2 PORTIONEN  
**PROGRAMM:** AIR FRY

## ZUTATEN

1 mittelgroße Zucchini, in 2,5 cm große Stückchen geschnitten  
1 gelbe Paprika, in 2,5 cm große Stücke geschnitten  
1 rote Zwiebel, geschält, in Achtel geschnitten  
3 Teelöffel Meersalz, aufgeteilt  
3 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer, aufgeteilt  
2 Teelöffel frischer Oregano, gehackt  
1 Esslöffel Olivenöl  
1 roher Schweinelendenbraten (750 g)

## ANLEITUNG

- 1 Zucchini, Pfeffer und Zwiebel (Zwiebelschichten unbedingt trennen) mit 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer, Oregano und Olivenöl in einer großen Rührschüssel vermengen. Die Schweinelende auf allen Seiten mit dem übrigen Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Crisper-Platte in die Pfanne legen und Pfanne in das Gerät schieben. Gerät vorheizen, indem Sie AIR FRY wählen, die Temperatur auf 160 °C und die Zeit auf 3 Minuten einstellen. Wählen Sie START/STOP, um zu beginnen.
- 3 Das Gemüse nach 3 Minuten auf die Crisper-Platte legen. Die Schweinelende mit der Fettseite nach unten auf das Gemüse legen; die Pfanne wieder in das Gerät schieben.
- 4 Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf 160 °C und die Zeit auf 50 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um zu beginnen.
- 5 Die Pfanne nach 20 Minuten aus dem Gerät nehmen und die Schweinelende wenden. Die Pfanne wieder hineinschieben, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 6 Der Garvorgang ist beendet, wenn die Innentemperatur 65°C erreicht hat. Die Pfanne herausnehmen und die Schweinelende vor dem Servieren 5 bis 10 Minuten abkühlen lassen.

# PANIERTER KABELJAU MIT ZITRONEN-/ KRÄUTERKRUSTE

**VORBEREITUNG:** 5 MINUTEN | **GARZEIT:** 12 MINUTEN | **ERGIBT:** 2 PORTIONEN  
**PROGRAMM:** AIR FRY

## ZUTATEN

2 rohe Kabeljaufilets  
(jeweils 170 g)  
1 1/2 Teelöffel Meersalz, aufgeteilt  
75 g Paniermehl  
2 Esslöffel Butter, geschmolzen  
5 g frische Petersilie,  
fein gehackt  
Schale und Saft von 1 Zitrone

## ANLEITUNG

- 1 Die Kabeljaufilets auf beiden Seiten mit 1 Teelöffel Salz würzen.
- 2 Paniermehl, Butter, Petersilie, Zitronenschale und -saft sowie restliches Salz in einer Rührschüssel vermengen. Gut durchmischen, damit sich das Paniermehl mit der Zitrone und der Butter verbindet.
- 3 Die Oberseiten der Fischfilets großzügig mit der Paniermehlmischung bedecken.
- 4 Crisper-Platte in die Pfanne legen und Pfanne in das Gerät schieben. Gerät vorheizen, indem Sie AIR FRY wählen, die Temperatur auf 170 °C und die Zeit auf 3 Minuten einstellen. Wählen Sie START/STOP, um zu beginnen.
- 5 Nach 3 Minuten die Filets mit der Panade nach oben in die Pfanne legen. Die Pfanne in das Gerät schieben.
- 6 Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf 170 °C und die Zeit auf 12 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um zu beginnen.
- 7 Der Garvorgang ist beendet, wenn die Innentemperatur 65 °C erreicht hat. Filets herausnehmen und umgehend servieren.

**TIPP:** Falls Sie den Kabeljau nicht gleich essen möchten, können Sie ihn auch auf Raumtemperatur abkühlen lassen und später wieder auf 75 °C erwärmen.

# RINDFLEISCH UND BROKKOLI

**VORBEREITUNG:** 5 MINUTEN | **MARINIEREN:** 30 MINUTEN | **GARZEIT:** 11 MINUTEN  
**ERGIBT:** 4 PORTIONEN | **PROGRAMM:** RÖSTEN

## ZUTATEN

1 Esslöffel Knoblauchpulver  
90 ml süße Sojasoße  
1 Teelöffel zerstoßene Chilis  
(optional)  
500 g rohes Lendensteak, in  
dünne Scheiben geschnitten  
300 ml Teriyaki-Soße oder  
-Marinade, aufgeteilt  
1 ganzer Brokkoli (ca. 250 g), in 2  
cm große Röschen geschnitten  
1 Esslöffel Pflanzenöl  
1 Teelöffel Meersalz  
1 Teelöffel gemahlener  
schwarzer Pfeffer  
3cl water  
Gekochter Reis, zum Servieren

## ANLEITUNG

- 1 Knoblauch, süße Sojasoße, zerstoßene Chilischoten, Steak und die Hälfte der Marinade in einer großen Rührschüssel vermengen. Im Kühlschrank mindestens 30 Minuten oder bis zu 24 Stunden marinieren lassen. Das Fleisch nach dem Marinieren abtropfen lassen und die überschüssige Marinade entsorgen.
- 2 In einer großen Rührschüssel den Brokkoli mit dem Pflanzenöl, Salz und Pfeffer vermengen
- 3 Die Crisper-Platte aus dem Korb nehmen. Das Gerät vorheizen, indem Sie RÖSTEN wählen, die Temperatur auf 190 °C und die Zeit auf 5 Minuten einstellen. Wählen Sie START/STOP, um zu beginnen.
- 4 Nach 5 Minuten das Wasser und den Brokkoli in die Pfanne geben; die Pfanne wieder in das Gerät schieben. RÖSTEN wählen, die Temperatur auf 190 °C und die Zeit auf 11 Minuten einstellen. Wählen Sie START/STOP, um zu beginnen.
- 5 Die Pfanne nach 6 Minuten herausnehmen. Das Rindfleisch auf den Brokkoli geben und den Garvorgang fortsetzen.
- 6 Das Rindfleisch und den Brokkoli für weitere 5 Minuten garen, jeweils nach 2 und 4 Minuten umdrehen.
- 7 Nach dem Garen umgehend mit Teriyaki-Soße und gedämpftem Reis servieren.

# PORTOBELLO- CHAMPIGNONS MIT WURSTFÜLLUNG

**VORBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **GARZEIT:** 15 MINUTEN  
**ERGIBT:** 4 GEFÜLLTE PILZE | **PROGRAMM:** AIR FRY

## ZUTATEN

4 mittelgroße Portobello-Champignons, gewaschen, trocken getupft  
250 g rohe Schweinswurst  
25 g geriebener Parmesankäse  
2 Esslöffel Pinienkerne  
2 Esslöffel Hühnerbrühe  
5 g frische Petersilie, gehackt  
Schale von 1 Zitrone  
1 Teelöffel Meersalz  
1/2 Teelöffel gemahlener Fenchelsamen  
25 g Paniermehl, mit getrocknetem Knoblauch und Petersilie gewürzt

## ANLEITUNG

- 1 Die Stiele vorsichtig von den Pilzköpfen entfernen und beiseitestellen. Die schwarzen Lamellen mit einem kleinen Löffel entfernen und entsorgen.
- 2 Die Pilzstiele grob hacken und in eine große Rührschüssel geben. Die restlichen Zutaten, mit Ausnahme der Portobello-Köpfe, hinzufügen und vermengen.
- 3 Die Pilzköpfe gleichmäßig mit der Wurstmischung füllen.
- 4 Crisper-Platte in die Pfanne legen und Pfanne in das Gerät schieben. Gerät vorheizen, indem Sie AIR FRY wählen, die Temperatur auf 170 °C und die Zeit auf 5 Minuten einstellen. Wählen Sie START/STOP, um zu beginnen.
- 5 Die Pilze nach 5 Minuten auf die Crisper-Platte legen; die Pfanne wieder in das Gerät schieben. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf 170 °C und die Zeit auf 20 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um zu beginnen. Der Garvorgang ist beendet, wenn die Innentemperatur 70 °C erreicht hat.
- 6 Nach dem Garen 5 Minuten abkühlen lassen und anschließend servieren.

**TIPP:** Eventuell müssen die Pilze aufgrund der unterschiedlichen Größen in zwei Portionen gegart werden.

# HÄHNCHENBRUST IM GEWÜRZMANTEL MIT CHIMICHURRI

**VORBEREITUNG:** 15 MINUTEN | **GARZEIT:** 35-40 MINUTEN | **ERGIBT:** 2 PORTIONEN  
**PROGRAMM:** AIR FRY

## ZUTATEN

1 Esslöffel Meersalz  
1 Esslöffel Paprikapulver  
1 Esslöffel Chilipulver  
1 Esslöffel gemahlener Fenchel  
1 Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
1 Teelöffel Zwiebelpulver  
1 Teelöffel Knoblauchpulver  
1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel  
2 Hähnchenbrüste mit Knochen und Haut (jeweils 375–625 g)

## CHIMICHURRI

60 ml Olivenöl  
1/2 Bund frischer Koriander  
1/2 Bund frische Petersilie  
1 Schalotte, geschält und geviertelt  
4 Knoblauchzehen, geschält  
Schale und Saft von 1 Zitrone  
1 Teelöffel Meersalz

## ANLEITUNG

- 1 Die getrockneten Gewürze in einer kleinen Rührschüssel vermengen.
- 2 Die Hähnchenbrüste trocken tupfen und auf allen Seiten reichlich mit der Gewürzmischung würzen.
- 3 Crisper-Platte in die Pfanne legen und Pfanne in das Gerät schieben. Gerät vorheizen, indem Sie AIR FRY wählen, die Temperatur auf 150 °C und die Zeit auf 3 Minuten einstellen. Wählen Sie START/STOP, um zu beginnen.
- 4 Das Hühnchen nach 3 Minuten in die Pfanne geben; die Pfanne wieder in das Gerät schieben. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf 150 °C und die Zeit auf 35 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um zu beginnen.
- 5 Während das Hühnchen kocht, die Chimichurri-Zutaten in einer Küchenmaschine fein, jedoch nicht zu fein, hacken.
- 6 Der Garvorgang ist beendet, wenn die Innentemperatur 75 °C erreicht hat. Die Pfanne herausnehmen und das Hühnchen 5 Minuten abkühlen lassen. Anschließend mit reichlich Chimichurri servieren.

# KRÄUTER-ZITRONEN-HÜHNCHEN MIT GEMÜSE

**VORBEREITUNG:** 20 MINUTEN | **GARZEIT:** 35 MINUTEN | **ERGIBT:** 2 PORTIONEN  
**PROGRAMM:** RÖSTEN

## ZUTATEN

2 Kartoffeln, geschält, gewürfelt  
1 große Karotte, geschält, gewürfelt  
1 Zwiebel, geschält, in feine Scheiben geschnitten  
3 Esslöffel Olivenöl, aufgeteilt  
2 Teelöffel Zitronenschale, aufgeteilt  
2 Teelöffel frischer Thymian, gehackt, aufgeteilt  
¾ Teelöffel Meersalz, aufgeteilt  
1 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer  
3 Esslöffel Zitronensaft  
1 Teelöffel frischer Rosmarin, gehackt  
2 entbeinte Hähnchenbrüste ohne Haut (jeweils 225 g)

## ANLEITUNG

- 1 Kartoffeln, Karotte, Zwiebel, 1 Esslöffel Öl, 1 Teelöffel Zitronenschale, 1 Teelöffel Thymian, ¼ Teelöffel Salz und ¼ Teelöffel Pfeffer in einer großen Schüssel vermengen. Zum Vermengen umrühren.
- 2 Die übrigen Zutaten, mit Ausnahme der Hähnchen, in eine flache Schüssel geben. Zum Vermengen umrühren. Die Hähnchenbrüste hinzugeben und darin wenden.
- 3 Crisper-Platte in die Pfanne legen und Pfanne in das Gerät schieben. Gerät vorheizen, indem Sie RÖSTEN wählen, die Temperatur auf 170 °C und die Zeit auf 5 Minuten einstellen. Wählen Sie START/STOP, um zu beginnen.
- 4 Die Gemüse Mischung nach 5 Minuten in einer Schicht auf die Crisper-Platte geben. Die Hähnchenbrüste auf das Gemüse legen. Die Pfanne wieder in das Gerät schieben.
- 5 RÖSTEN wählen, die Temperatur auf 170 °C und die Zeit auf 35 Minuten einstellen. Wählen Sie START/STOP, um zu beginnen.
- 6 Die Pfanne nach 20 Minuten herausnehmen. Das Hähnchen herausnehmen und das Gemüse umrühren. Das Hähnchen mit der anderen Seite nach oben wieder in die Pfanne geben, damit es gleichmäßig gart. Die Pfanne wieder hineinschieben, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 7 Der Garvorgang ist beendet, wenn die Innentemperatur des Hähnchens 75 °C erreicht hat. Das Hähnchen anschließend mit dem gebratenen Gemüse servieren.

# LACHS MIT DIJON-KRUSTE

**VORBEREITUNG:** 5 MINUTEN | **GARZEIT:** 20 MINUTEN | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN  
**PROGRAMM:** RÖSTEN

## ZUTATEN

50 g Panko-Paniermehl  
2 Esslöffel frische Petersilie, gehackt  
1 Esslöffel Olivenöl  
¼ Teelöffel Meersalz, je nach Geschmack auch etwas mehr  
¼ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack auch etwas mehr  
2 Esslöffel Dijon-Senf, aufgeteilt  
4 rohe Lachsfilets, ohne Haut (jeweils 170 g)  
Zitronenspalten, zum Servieren

## ANLEITUNG

- 1 Crisper-Platte einfetten. Die eingefettete Crisper-Platte in die Pfanne legen und Pfanne in das Gerät schieben. Gerät vorheizen, indem Sie RÖSTEN wählen, die Temperatur auf 170 °C und die Zeit auf 5 Minuten einstellen. Wählen Sie START/STOP, um zu beginnen.
- 2 Paniermehl, Petersilie, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Beiseitestellen.
- 3 Beide Seiten der Lachsfilets mit 1 Esslöffel Dijon-Senf bestreichen. Filets mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend alle Filets gleichmäßig mit der Paniermehlmischung bestreichen.
- 4 Sobald das Gerät vorgeheizt ist, die panierten Filets auf die Crisper-Platte legen. RÖSTEN wählen, die Temperatur auf 170 °C und die Zeit auf 20 Minuten einstellen. Wählen Sie START/STOP, um zu beginnen.
- 5 Der Garvorgang ist beendet, wenn die Innentemperatur 65 °C erreicht hat und die Panade gebräunt ist. Die Filets nach dem Garen mit einem Spritzer Zitrone servieren.

# SPECK RÖSTI

**VORBEREITUNG:** 15 MINUTEN | **GARZEIT:** 30 MINUTEN | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN  
**PROGRAM:** RÖSTEN

## ZUTATEN

175 g Speck, in 2,5 cm dicke Stücke geschnitten

1 kleine weiße Zwiebel, geschält, gewürfelt

1 Lauch, grünes Ende entfernt, der Länge nach halbiert, in 2,5 cm große Stücke geschnitten

450 g Kartoffeln, geschält, gerieben

1 Ei

1/4 Teelöffel gemahlene Muskatnuss

1/4 Teelöffel Meersalz

1/2 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer

## ANLEITUNG

- 1 Crisper-Platte aus der Pfanne nehmen. Gerät vorheizen, indem Sie RÖSTEN wählen, die Temperatur auf 170 °C und die Zeit auf 3 Minuten einstellen.
- 2 Nach 3 Minuten den Speck in die Pfanne geben und 6 Minuten garen. Nach der Hälfte der Zeit wenden. Zwiebeln und Lauch in die Pfanne geben und weitere 6 Minuten garen. Nach der Hälfte der Garzeit umrühren.
- 3 Während die Speckmischung gart, die geriebenen Kartoffeln auf ein Handtuch geben und die überschüssige Flüssigkeit fest herausdrücken. Kartoffeln, Ei und Gewürze in die Pfanne geben und gut verrühren. Die Zutaten in der Pfanne flach drücken, um eine pfannkuchenartige Form zu erhalten.
- 4 RÖSTEN wählen, die Temperatur auf 150 °C und die Zeit auf 20 Minuten einstellen. Der Garvorgang ist beendet, wenn die Kartoffeln durchgebacken sind und die Oberseite knusprig und goldbraun ist.

# SCHNITZEL WIENER ART

**VORBEREITUNG:** 20 MINUTEN | **GARZEIT:** 24-42 MINUTEN | **ERGIBT:** 4-8 PORTIONEN  
**PROGRAM:** AIR FRY

## ZUTATEN

100 g Allzweckmehl

3 Eier

2 Esslöffel Wasser

1 Esslöffel Dijon-Senf

200 g einfaches Paniermehl

2 Teelöffel gerösteter gemahlener Kümmel

1 Teelöffel Meersalz

4-8 Schweineschnitzel (je 100 g), dünn geklopft

## ANLEITUNG

- 1 Mehl in eine flache Schüssel oder einen Teller geben. Eier, Wasser und Dijon-Senf in eine andere Schüssel geben und verrühren. Paniermehl, Kümmel und Salz in einer dritten Schüssel verrühren.
- 2 Die Schweineschnitzel nacheinander in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen, anschließend in Ei-Mischung wenden. Das Schnitzel in die Paniermehlmischung geben und darauf achten, dass es gleichmäßig überzogen ist. Beiseite stellen und den Vorgang mit den übrigen Schnitzeln wiederholen.
- 3 Crisper-Platte in die Pfanne legen und Pfanne in das Gerät schieben. Gerät vorheizen, indem Sie AIR FRY wählen, die Temperatur auf 190 °C und die Zeit auf 3 Minuten einstellen. Wählen Sie START/STOP, um zu beginnen.
- 4 Sobald das Gerät vorgeheizt ist, 2 panierte Schnitzel auf die Crisper-Platte legen. Wählen Sie AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf 190 °C und die Zeit auf 42 Minuten ein.
- 5 Die Pfanne nach 7 Minuten aus dem Gerät nehmen und die Schnitzel wenden. Die Pfanne wieder hineinschieben, um den Garvorgang für weitere 7 Minuten fortzusetzen.
- 6 Die Schritte 4 und 5 mit den übrigen Schnitzeln wiederholen.
- 7 Nach dem Garen sind die Schnitzel servierfertig.

**TIPP:** Um eine besonders schöne goldene Kruste zu erhalten, beträufeln Sie jedes Schnitzel kurz vor dem Garen mit Olivenöl.





**NINJA**<sup>®</sup>

[ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)