

INHALTSVERZEICHNIS

VORSPEISEN

Panierter Blumenkohl mit Curry
Gegrillte Auberginen mit Pesto (Grillfunktion)
Gemüse-Samosas
Frühlingsrollen mit Hühnchen
Gegrilltes Wurzelgemüse in Ahornsirup (Grillfunktion)

HAUPTGERICHTE

Chicken-Nuggets
Gefüllte Tomaten
Cheeseburger mit geräuchertem Schweinebauch (Grillfunktion)
Rosmarin-Seeteufel-Spieße
Kabeljau mit Curry
Zucchini-Gratin
Lachs Teriyaki (Grillfunktion)
Sirloin-Steak mit Chimichurri-Sauce (Grillfunktion)
Kabeljau mit knusprigem Fenchel
Lachs glasiert mit Masala
Karamellisierte Rippchen
Ananas-Schweinebraten
Gratin mit Schinken und Chicorée
Schweinefilet mit Clementinen
BBQ Schweinebauch (Grillfunktion)
Mozzarella-Aubergine
Hühnerfilet mit Pilzen und Blauschimmelkäse
Vegetarischer Bagel (Grillfunktion)
Honighuhn und Hoisin-Sauce (Grillfunktion)
Gemüsecurry
Süßkartoffel-Pommes

DESSERTS

Apfel-Crumble und rote Beeren
Mandelzigarren
Schokoladenmuffins
Baiser-Äpfel



GRILLPLATTE



STANDARDPLATTE

FÜHRUNG



PORTIONEN



VORBEREITUNGSZEIT



MARINIERZEIT



GARZEIT



POMMES-FRITES



NUGGETS



HÄHNCHEN



BRATEN



FISCH



GEMÜSE



DESSERT



GRILLEN



FRITTIEREN MIT
HEIßLUFT



DAMPFGAREN

PANIERTER BLUMENKOHL MIT CURRY

4*

10 Min

10 Min



ZUTATEN

500 g Blumenkohl
3 Eier
60 g Mehl

100 g Paniermehl
2 TL Currypulver
3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

REZEPT

- 1 | Blumenkohl in mittelgroße Stücke schneiden, waschen und mit einem sauberen Tuch gut abtrocknen.
- 2 | Die Zutaten für die Panade vorbereiten: die Eier in einer Schüssel mit einer Prise Salz und Pfeffer verschlagen. Das Mehl in eine Schüssel geben. In der dritten Schüssel Paniermehl und Currypulver mischen.
- 3 | Wälzen Sie die Blumenkohlstücke in der folgenden Reihenfolge in den drei Zutaten: zuerst in den Eiern, dann im Mehl, dann noch einmal in
- 4 | Legen Sie den panierten Blumenkohl in den Kochbehälter mit der Standardplatte. Mit Öl beträufeln und im NUGGETS-Modus für 10 Minuten garen.

TIPP

Wenn Sie größere Stücke Blumenkohl haben, verlängern Sie die Garzeit um 5 Minuten.

GEGRILLTE AUBERGINE MIT PESTO

4*

10
Min25
Min

ZUTATEN

2 Auberginen
100 g Pesto, 5 EL Olivenöl,
Salz, Pfeffer.

REZEPT

- 1 | Auberginen waschen und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Leicht mit Öl bestreichen.
- 2 | Die Grillplatte in das Gerät legen und die Auberginen in einer Lage auf den Grill legen, mit Salz und Pfeffer würzen. Im GRILLMODUS bei 200 Grad 20 Minuten vorheizen und 15 Minuten garen, dabei nach der Hälfte des Garvorgangs wenden.
- 3 | Mit dem Pesto bestreichen und im GRILLMODUS weitere 5 Minuten garen.

GEMÜSE-SAMOSAS

4 (= 12 Samosas)

20
Min2 x 15
Min

ZUTATEN

6 Brickteigblätter
100 g Feta
150 g gefrorene Erbsen
250 g Blumenkohl
1 TL Currypulver

1 Eigelb
1 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

REZEPT

- 1 | Den Blumenkohl in mittelgroße Stücke schneiden und waschen. Den Wassertank füllen. Die Standardplatte im Kochbehälter platzieren und die Erbsen und die Blumenkohlstücke darauf verteilen. 15 Minuten lang im STEAM-Modus garen.
- 2 | Das gekochte Gemüse in eine große Schüssel geben. Den zerbröckelten Feta-Käse, das Currypulver, eine Prise Salz und Pfeffer hinzufügen. Mit einer Gabel zu einem groben Püree zerkleinern.
- 3 | Die Brickteigblätter in zwei gleichmäßige Hälften schneiden. Die Scheiben in der Mitte falten, indem der abgerundete Teil zur Mitte der

rechten Kante gefaltet wird. Einen Esslöffel der Füllung auf ein Ende des letzten Streifens geben und zu einem Dreieck falten. Weiter falten, um die Füllung vollständig in das Dreieck einzuschließen, bestreichen Sie den überstehenden Teig mit etwas Eigelb und kleben Sie ihn auf die Samosa.

- 4 | Den Vorgang wiederholen, bis die Füllung vollständig aufgebraucht ist. Die Samosas dann mit der Standardplatte in den Kochbehälter legen. Mit Öl bestreichen und im AIR FRY-Modus 15 Minuten garen, dabei die Samosas nach der Hälfte der Garzeit wenden.

FRÜHLINGSROLLEN MIT HÜHNCHEN

4 (= 16 Rollen)

35
Min20
Min

ZUTATEN

16 Blatt Reispapier
50 g Reismudeln
2 Hähnchenbrüste
1 Karotte
1/2 Zwiebel

20 Zweige frischer Koriander
10 g frischer Ingwer
1 EL Sesamöl
2 EL Neutrales Öl
Salz

REZEPT

- 1 | Die Standardplatte im Kochbehälter platzieren und die Hähnchenfilets darauf legen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit 1 EL Öl beträufeln. 15 Minuten lang im CHICKEN-Modus garen.
- 2 | In der Zwischenzeit die Reismudeln nach Packungsanweisung zubereiten. Das Gemüse schälen. Die Karotte und den Ingwer reiben, die Zwiebel und den Koriander hacken. Alles in einer großen Schüssel vermischen. Die
- 3 | Bereiten Sie auf der Arbeitsplatte eine Schale mit warmen Wasser und ein sauberes Geschirrtuch vor. Die
- 4 | Legen Sie die Standardplatte auf den Kochbehälter, legen Sie die Rollen darauf und bestreichen Sie sie mit 1 EL Öl. 5 Minuten lang im CHICKEN-Modus garen.

Reispapierblätter einige Minuten in das warme Wasser tauchen und dann auf das Tuch legen. Geben Sie circa 1 Löffel der Füllung unten auf das Blatt. Zuerst die linke und die rechte Seite falten, um die Füllung zu fixieren, dann alles zusammenrollen. Legen Sie die Rollen nach dem Falten so hin, dass sie nicht zusammenkleben. Wiederholen, bis die Füllung aufgebraucht ist.



GEGRILLTES WURZELGEMÜSE IN AHORNSIRUP

4  15 Min  20 Min 

ZUTATEN

4 Karotte
4 Pastinaken
350 g Süßkartoffel
50 ml Ahornsirup
1 TL Thymian

1 Orange
20 ml Apfelessig
30 ml Sonnenblumenöl
Salz
Pfeffer

REZEPT

- 1** | Das Gemüse schälen und die Karotten in dicke Scheiben schneiden, die Pastinaken und die Süßkartoffel in 2 cm große Würfel schneiden.
- 2** | Die Grillplatte einsetzen und das Gemüse in den Kochbehälter geben. Mit ca. 1 EL Olivenöl beträufeln und dann mit Thymian, Salz und Pfeffer bestreuen. Im GRILLMODUS bei 200 Grad 15 Minuten vorheizen und 20 Minuten garen. Das Gemüse im Topf nach einem Drittel der Garzeit mischen.
- 3** | In der Zwischenzeit das restliche Öl mit dem Essig, den Zesten einer halben Orange, Ahornsirup und einer Prise Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen. Das gegarte Gemüse mit dem Dressing beträufeln und servieren.



CHICKEN-NUGGETS

4 ✱

30
Min10
Min

ZUTATEN

4 Hähnchenbrustfilets
100 g Paniermehl
60 g Mehl
3 Eier

2 EL Öl
Salz
Pfeffer

REZEPT

- 1 | Die Hähnchenbrustfilets von Knorpel und Fett befreien. Die Filets mit einer Prise Salz und Pfeffer in einen kleinen Mixer geben. 30 Sekunden mixen und in Portionen von ca. 60 g zu Nuggets formen. Auf einen mit Backpapier belegten Teller legen und für 1 Stunde in den Gefrierschrank stellen.
- 2 | Zubereitung der Zutaten für die Panade: die Eier in einer Schüssel mit einer Prise Salz und Pfeffer verschlagen. Mehl und Paniermehl jeweils in eine eigene Schüssel geben.
- 3 | Die Nuggets erst im Mehl, dann in den Eiern und schließlich im Paniermehl wälzen.
- 4 | Die Standardplatte im Kochbehälter platzieren und die Nuggets darauf legen. Mit Öl beträufeln und im NUGGETS-Modus für 10 Minuten garen.

TIPP

Für eine stärkere Panade die Nuggets ein zweites Mal in den Eiern und dann im Paniermehl wälzen.

GEFÜLLTE TOMATEN

4  20  Min 10  Min

ZUTATEN

4 Tomaten
250 g Hackfleisch
125 g Rinderhack
10 Stängel Schnittlauch

6 sonnengetrocknete Tomaten
Salz
Pfeffer

REZEPT

- 1 | In einer großen Schüssel das Fleisch mit dem gehackten Schnittlauch, den in kleine Stücke geschnittenen getrockneten Tomaten, einer Prise Salz und Pfeffer vermischen.
- 2 | Den Strunk der Tomaten entfernen und einen Deckel abschneiden (3/4). Die Tomaten aushöhlen und füllen. Den Deckel der Tomaten wieder aufsetzen.
- 3 | Die Standardplatte im Gerät platzieren und die Tomaten darauf setzen. 10 Minuten lang im AIR FRY-Modus garen.



CHEESEBURGER MIT GERÄUCHERTEM SCHWEINEBAUCH

4 ✱ 20 Min  4 Min 

ZUTATEN

4 Hamburger-Patties
4 EL Mayonnaise
4 EL Ketchup
8 Scheiben geräucherter Schweinebauch, fein geschnitten
8 Scheiben Burger-Käse (Toastinette)

4 Hamburger-Buns
1 Kleiner Romanasalat
1 Tomate
Salz
Pfeffer

REZEPT

- 1 | Die Burger mit Salz und Pfeffer würzen. Die Blätter vom Romanasalat lösen, waschen, die Tomate schneiden und die beiden Saucen mischen. Die Buns öffnen und mit der Sauce bestreichen. Das Gemüse auf das Unterteil des Brötchens legen.
- 2 | Die Grillplatte im Gerät platzieren und die Steaks auf den Grill legen. Im GRILLMODUS bei 200 Grad 15 Minuten vorheizen und 2 Minuten garen. Wenden und den Käse darauflegen. Die Schweinbauchscheiben auf der Platte verteilen. Weitere 2 Minuten garen und den Burger fertig garnieren.



ROSMARIN-SEETEUFEL-SPIESSE

4  25  Min 6  Min

ZUTATEN

400 g Seeteufel
 8 Spieße
 1 Zweig Rosmarin
 8 Pilze
 150 g geräucherter Speck, dünn
 geschnitten

1 Zitrone
 1 EL Olivenöl
 1/2 TL Paprikapulver
 1 EL Öl
 Salz
 Pfeffer

REZEPT

- 1 | Die Pilze schälen und halbieren. Den Speck in breite Streifen und den Seeteufel in etwa 3 cm große Würfel schneiden. Die Zutaten nacheinander auf die Spieße stecken.
- 2 | Die Standardplatte im Gerät platzieren, ein quadratisches Backpapier im Kochbehälter platzieren und die Spieße darauf legen. Mit Öl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen, dann Paprikapulver und einige Rosmarinblätter dazugeben. 6 Minuten lang im FISH-Modus garen. Mit einem Stück Zitrone servieren



KABELJAU MIT CURRY

4*

15
Min8
Min

ZUTATEN

500 g Kabeljaufilet
3 EL süße indische Currypaste

10 g Kokosraspel
200 ml Kokosmilch

REZEPT

- 1 | Die Kabeljaufilets mit der Currypaste bestreichen und den Rest der Currypaste mit der Kokoscreme in einen kleinen Topf geben. Den Inhalt des Topfes erhitzen.
- 2 | Die Standardplatte im Gerät platzieren, ein quadratisches Backpapier in den Kochbehälter geben und die Spieße darauf legen. 8 Minuten lang im FISH-Modus garen. Servieren Sie den Fisch mit der Sauce und streuen Sie die Kokosraspel darüber.

ZUCCHINI-GRATIN

4  20  Min 30  Min



ZUTATEN

3 Zucchini
2 Eier
250 ml Doppelrahm
50 g geriebener Parmesan

1 TL Kräuter der Provence
Salz
Pfeffer

REZEPT

- 1 | Die Zucchini waschen und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Standardplatte im Gerät platzieren. Die Zucchini in den Kochbehälter geben und im STEAM-Modus für 10 Minuten garen.
- 2 | Währenddessen die Eier mit dem Rahm, einer Prise Salz, Pfeffer, Kräutern der Provence und der Hälfte des geriebenen Parmesans verschlagen.
- 3 | Die gegarten Zucchini in eine Gratinform geben, die Mischung darüberverteilen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Das Gericht in den Topf geben und im AIR-FRY-Modus für 20 Minuten garen.

LACHS-TERIYAKI

4*

10
Min30
Min17
Min

ZUTATEN

500 g Lachsfilet
4 EL Teriyaki-Sauce

4 Spieße
1 EL Sesam

REZEPT

- 1 | Den Lachs in etwa 3 cm große Stücke schneiden und 30 Minuten in der Teriyaki-Soße marinieren. Die Grillplatte auf dem Gerät platzieren und im GRILL-Modus bei 200 °C für 15 Minuten vorheizen.
- 2 | Den Fisch auf die Spieße stecken und 2 Minuten in den Kochbehälter geben. Die Spieße wenden und den Rest der Marinade darauf verteilen. Weitere 2 Minuten garen.
- 3 | Mit dem Sesam bestreuen und servieren.

ROASTBEEF-STEAK MIT CHIMICHURRI-SOSSE

4*

10
Min12
Min

ZUTATEN

4 Filetsteaks, je ca. 200 g
 2 TL Rotweinessig
 1/2 Zitrone
 4 Knoblauchzehen
 6 Stängel Petersilie

1/2 TL Chiliflocken
 60 ml Olivenöl
 Salz
 Pfeffer

REZEPT

- 1 | Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen. Stellen Sie die Grillplatte in das Gerät und heizen Sie sie im GRILL-Modus bei 200°C für 15 Minuten vor.
- 2 | In der Zwischenzeit die Chimichurri-Soße zubereiten: In einer Schüssel Essig, Zitronensaft, geschälten und gehackten Knoblauch, gehackte Petersilie und Öl vermischen. Eine Prise Salz, Pfeffer und Chili hinzufügen.
- 3 | Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen, auf die Grillplatte legen und nach Belieben garen. 30 Sekunden auf jeder Seite für blutig, 1 Minute auf jeder Seite für halb-durch (medium-rare), 2 Minuten auf jeder Seite für durchgebraten.
- 4 | Mit der Chimichurri-Soße servieren.

KABELJAU MIT KNUSPRIGEM FENCHEL

4  25  Min 13  Min

ZUTATEN

4 Kabeljaufilets
2 Fenchelknollen
50 g Chorizo
3 EL geriebener Parmesan
2 EL Paniermehl

10 g Butter
2 EL Olivenöl
1 TL Kräuter der Provence
Salz
Pfeffer

REZEPT

- 1 | Parmesankäse, Butter, Paniermehl und Kräuter in den Mixer geben. Die Haut von der Chorizo entfernen, in kleine Stücke schneiden und in den Mixer geben. Zu einer krümeligen Teigstruktur mischen.
- 2 | Die Standardplatte in das Gerät legen. Den Fenchel waschen und kleinschneiden. In den Kochbehälter geben und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen. 5 Minuten lang im STEAM-Modus garen.
- 3 | Die Kabeljaufilets in die Schale legen und mit den Chorizo-Bröseln bedecken.. 8 Minuten lang im AIR FRY-Modus garen.



LACHS GLASIERT MIT MASALA

4  15  Min 13  Min

ZUTATEN

4 Lachfilets
70 g Ketchup
20 g Ingwer

2 Knoblauchzehen
2 EL süße Sojasauce
2 TL Garam Masala

REZEPT

- 1 | Die Standardplatte im Gerät platzieren, ein quadratisches Backpapier in den Kochbehälter geben und die Fischfilets darauf legen. 5 Minuten lang im STEAM-Modus garen.
- 2 | Die restliche Zutaten in einer Schüssel mischen.
- 3 | Den Fisch zu der Mischung geben und im AIR FRY-Modus 8 Minuten garen..



KARAMELLISIERTE RIPPCHEN

4*

15

Min



1

Übernacht.



2 Std. 5 Min



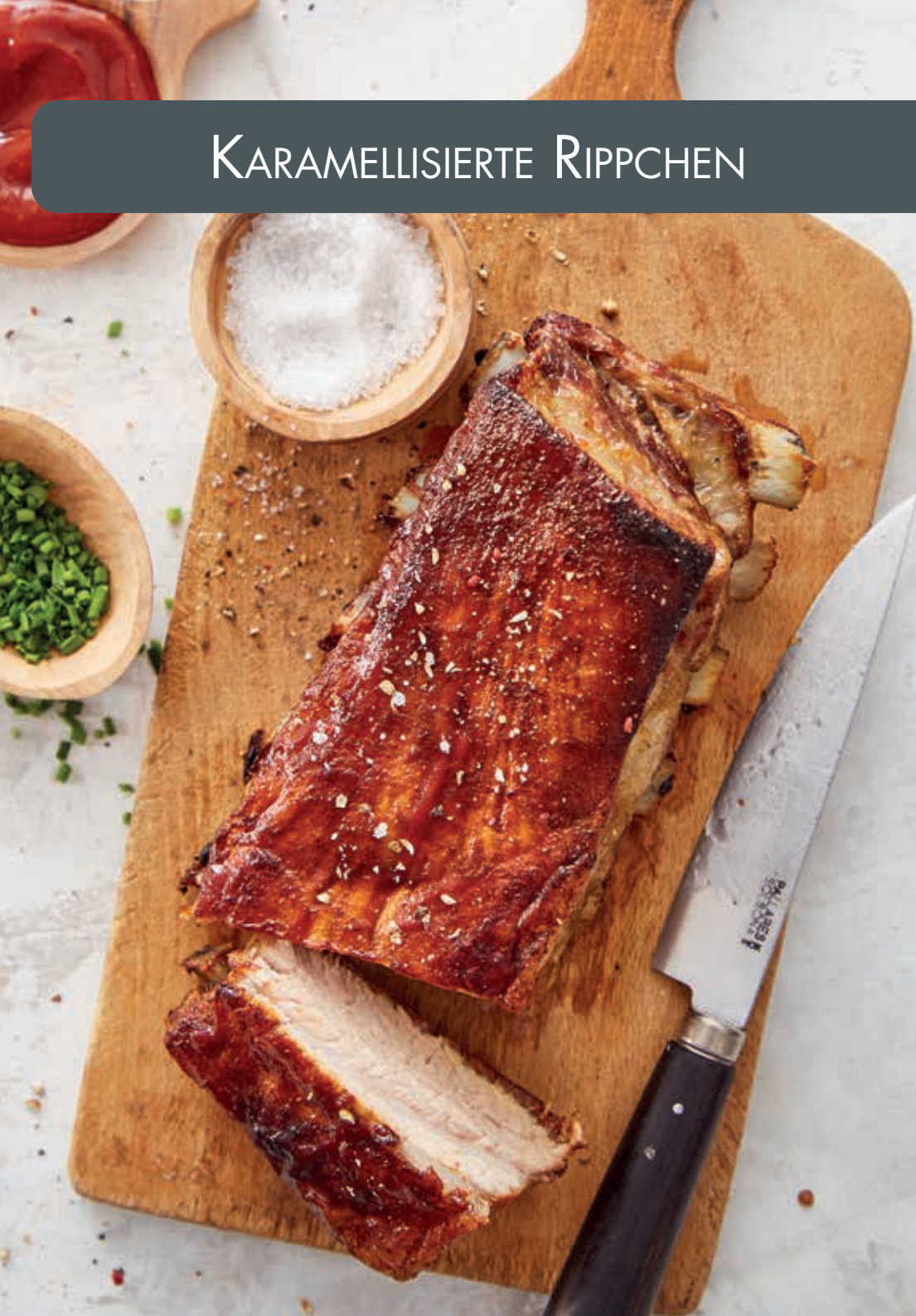
ZUTATEN

1,5 kg Schweinerippchen
6 EL Barbecue-Sauce

3 TL Grill-Gewürzmischung

REZEPT

- 1 | Die dünne weiße Haut entlang der Knochen entfernen und das Fleisch vollständig mit der Gewürzmischung bedecken. Vorzugsweise Übernacht an einem kühlen Ort aufbewahren.
- 2 | Die Standardplatte in das Gerät legen. Legen Sie die Rippchen auf den Grill, wobei die Knochen den Grill berühren und das Fleisch nach oben zeigt. Mit Alufolie abdecken. Die Folie unter dem Fleisch fest zusammenkneifen, damit es sich während des Garvorgangs nicht verschiebt. 60 Minuten im AIR FRY-Modus bei 180 °C garen. Nach Ablauf der Zeit wiederholen Sie den Vorgang im gleichen Modus bei 180 °C für weitere 60 Minuten.
- 3 | Das Fleisch soll sich leicht von den Knochen lösen lassen. Dann die Folie entfernen und mit Barbecue-Sauce bestreichen. 5 Minuten lang im AIR FRY-Modus garen.



ANANAS-SCHWEINEBRATEN

4*

30
Min

1 Stunde



ZUTATEN

1,2 kg Schweinebraten
 1/2 Ananas
 2 rote Paprika
 1 rote Zwiebel
 3 EL Olivenöl

1 TL Kräuter der Provence
 Salz
 Pfeffer

REZEPT

- 1 | Die Ananas schälen. Die Hälfte der Ananas in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben halbieren und den Rest der Ananas in Würfel schneiden.
- 2 | Die Standardplatte im Gerät platzieren und mit Backpapier auskleiden. Das Backpapier auch über die Ränder des Kochbehälters führen.
- 3 | Den Braten mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Kräutern der Provence bestreuen. Mit Öl bestreichen und so einschneiden, dass Ananasscheiben in die Einschnitte gelegt werden können. In den Kochbehälter geben und im ROAST MEAT-Modus bei 170 °C garen.
- 4 | Die Paprika waschen, die Zwiebel schälen und das gesamte Gemüse in große Stücke von ca. 3 cm schneiden.
- 5 | Nach dem Garen des Fleisches für 30 Minuten die Gemüse zum Fleisch geben, Öl dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und den Garvorgang bis zum Ende des Modus fortsetzen.



GRATIN MIT SCHINKEN UND CHICORÉE

4* 20 Min 23 Min



ZUTATEN

4 Chicorée
4 Scheiben Kochschinken
80 g Crème fraîche, Vollfett

50 g geriebener Gruyère
Salz
Pfeffer

REZEPT

- 1 | Die Standardplatte in das Gerät legen. Den Chicorée waschen und schadhafte Stellen entfernen. Den Chicorée in den Kochbehälter geben und im STEAM-Modus für 15 Minuten garen.
- 2 | Chicorée herausnehmen und einige Minuten abkühlen lassen. In die Schinkenscheiben einwickeln und in eine kleine Schüssel geben. Mit Crème Fraîche bestreichen und mit Gruyère-Käse bestreuen.
- 3 | Den Chicorée in den Kochbehälter geben und im AIR FRY-Modus für 8 Minuten garen.



SCHWEINEFILET MIT CLEMENTINEN

4  30  Min 15  Min

HAUPTGERICHTE

ZUTATEN

400 g Schweinefilet
250 g gefrorenes Julienne-Gemüse
1 Zwiebel
4 Clementinen
2 EL Kalbsfond-Pulver

3 TL Ras el-Hanout
2 EL Honig
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

REZEPT

- 1 |** Zwiebel und Clementinen schälen, das Julienne-Gemüse auftauen. Die Zwiebel hacken und die Clementinen in dicke Scheiben schneiden. Die Standardplatte im Gerät platzieren und Backpapier um die Kanten des Kochbehälters legen.
- 2 |** Zwiebel und Clementinen in den Kochbehälter geben. Das Filetsteak darauf legen und mit Salz, Pfeffer, Ras el-Hanout bestreuen und mit Öl beträufeln. Im ROAST MEAT-Modus 15 Minuten garen und die Temperatur auf 170 °C einstellen.
- 3 |** In der Zwischenzeit das Gemüse in der Pfanne anbraten und beiseite stellen. 150 ml Wasser erhitzen und den Kalbsfond dazugeben. Nach 10 Minuten Garzeit den Kalbsfond über das Fleisch geben und das Fleisch mit Honig bestreichen. Das Fleisch bis zum Ende des Modus weitergaren und dann mit dem Gemüse servieren.

BBQ-SCHWEINEBAUCH

4  10  17 
Min Min

ZUTATEN

4 dicke Scheiben Schweinebauch
2 Knoblauchzehen
1 TL Paprikapulver

2 EL Ketchup
2 EL Barbecue-Sauce

REZEPT

- 1 | Stellen Sie die Grillplatte in das Gerät und heizen Sie sie im GRILL-Modus mit 200°C für 15 Minuten vor.
- 2 | Den Knoblauch schälen und hacken. Knoblauch, Paprikapulver und Barbecue-Soße in einer Schüssel vermischen.
- 3 | Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und für 2 Minuten in den Kochbehälter geben. Das Fleisch mit der Mischung bestreichen. Weitere 2 Minuten garen und dann servieren.



MOZZARELLA-AUBERGINE

4 ✱ 15 Min 23 Min



ZUTATEN

1 Auberginen
2 Mozzarella
50 g Tomatensauce, Fertigprodukt

4 EL geriebener Parmesan
Salz
Pfeffer

REZEPT

- 1 | Die Standardplatte in das Gerät legen. Die Aubergine waschen und in etwa 5 mm große Scheiben schneiden. In den Topf geben und mit Salz und Pfeffer würzen. 15 Minuten lang im STEAM-Modus garen.
- 2 | In der Zwischenzeit den Mozzarella abtropfen lassen und in dicke Stücke schneiden. Die gegarten Auberginen abkühlen lassen und mit der Tomatensauce abdecken.
- 3 | Die Auberginen und Mozzarella-Scheiben abwechselnd übereinander in eine kleine Schüssel geben. Mit Parmesankäse bestreuen und in den Topf geben. Das STEAM-Programm für 8 Minuten erneut starten.

HÜHNERFILET MIT PILZEN UND BLAUSCHIMMELKÄSE-SOSSE

4  20  15 

ZUTATEN

4 Hähnchenbrustfilets
400 g Champignons
70 g Blauschimmelkäse
50 g Crème fraîche

2 EL Olivenöl
3 Zweige Thymian
Salz
Pfeffer

REZEPT

- 1 | Die Pilze waschen, schadhafte Stellen entfernen und vierteln. Die Standardplatte in den Topf legen und die Hähnchenfilets und Pilze darauf legen. Mit Öl einsprühen, mit Salz und Pfeffer würzen und Thymian dazugeben. 15 Minuten lang im CHICKEN-Modus garen.
- 2 | In der Zwischenzeit den Käse in der Crème Fraîche in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze 5 Minuten schmelzen. Die Hühnerfilets mit Pilzen und cremiger Blauschimmelsoße servieren.



VEGETARISCHER BAGEL

4  20  Min 22  Min

ZUTATEN

4 Hamburger-Buns
200 g Frischkäse
4 TL Körniger Senf
1 rote Paprika
1 grüne Paprika

4 Champignons
1 TL Oregano
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

REZEPT

- 1 | Die Paprika waschen, Samen entfernen und in circa 3 cm große Stücke schneiden. Die Pilze waschen, schadhafte Stellen des Stiels entfernen und halbieren.
- 2 | Die Grillplatte im Gerät platzieren, die Gemüse darauf legen, mit dem Olivenöl beträufeln, Oregano darüber geben, Salz und Pfeffer dazugeben. Im GRILLMODUS bei 200 Grad 15 Minuten vorheizen und 12 Minuten garen. Das Gemüse nach der Hälfte des Garvorgangs mischen.
- 3 | In der Zwischenzeit den Frischkäse mit dem Senf vermischen.
- 4 | Das Gemüse herausnehmen und die halbierten Buns für 5 Minuten in den Topf geben. Wiederholen, dann den frischen Käse auf de Buns verteilen und das Gemüse darauf geben.

HONIGHUHN UND HOISIN-SOSSE

4*

20 Min

5 Min

23 Min



ZUTATEN

4 Hähnchenbrustfilets
 4 EL Hoisin-Sauce
 4 EL Honig
 1/2 Limette
 2 EL süße Sojasauce

1 EL Sesamöl
 1 Knoblauchzehe
 10 g frischer Ingwer
 1 EL Sesam

REZEPT

- 1 | Stellen Sie die Grillplatte in das Gerät und heizen Sie sie im GRILL-Modus mit 200°C für 15 Minuten vor.
- 2 | In einer Schüssel die Hoisin-Soße mit Honig, Limettensaft, süßer Sojasoße, geschältem und geriebenem Ingwer und gehacktem Knoblauch vermischen. Die Hähnchenfilets 5 Minuten in der Mischung marinieren.
- 3 | Die Hähnchenfilets abtropfen lassen und 5 Minuten auf den Grill legen. Für weitere 5 Minuten garen.
- 4 | Für die Zubereitung einer hausgemachten Hoisin-Sauce die folgenden Zutaten mischen und circa 4 Minuten lang bei niedriger Hitze erwärmen: 4 EL Sojasoße, 2 EL Erdnussbutter, 1 EL Honig, 2 EL Apfelessig, 1 TL 5-Gewürze-Mischung, 2 EL Sesamöl, 1 Prise Chilipulver.

GEMÜSECURRY

4  20  Min 25  Min



ZUTATEN

250 g Broccoli
250 g Blumenkohl
400 g Süßkartoffel
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
10 g Ingwer

2 TL Currypulver
1 TL Kurkumapulver
400 ml Kokosmilch
2 EL Öl
Salz
Pfeffer

REZEPT

- 1 | Brokkoli und Blumenkohl in Stücke schneiden und waschen. Die Süßkartoffel schälen und in 2 cm große Würfel schneiden.
- 2 | Legen Sie die Standardplatte in das Gerät und geben Sie das Gemüse in den Kochbehälter. 15 Minuten lang im STEAM-Modus garen. Fügen Sie den Brokkoli hinzu und im STEAM-Modus weitere 10 Minuten garen.
- 3 | In der Zwischenzeit die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer schälen. Den Knoblauch und die Zwiebel hacken und anschließend den Ingwer reiben. In einem kleinen Topf 3 Minuten in Olivenöl anbraten. Currypulver, Kurkuma und Kokosmilch hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. 10 Minuten köcheln lassen und dann das gegarte Gemüse dazugeben. Weitere 5 Minuten garen.

SÜSSKARTOFFEL-POMMES

4*

25
Min50
Min

ZUTATEN

1 kg Süßkartoffel
2 EL Mehl
4 EL Öl
Salz und Pfeffer

REZEPT

- 1 | Die Süßkartoffeln schälen, waschen und in Pommes-Frites-Form schneiden. In eine große Schüssel mit Mehl, Öl, Salz und Pfeffer geben. Gut mischen.
- 2 | Legen Sie die Standardplatte in das Gerät und geben Sie die Kartoffeln in den Kochbehälter. Im AIR FRY-Modus für 25 Minuten garen und nach der Hälfte der Garzeit wenden. Mit den restlichen Kartoffeln ebenso vorgehen.

APFEL-CRUMBLE UND ROTE BEEREN

4 ✱ 20 Min  2x15 Min 



ZUTATEN

4 Äpfel, Golden Delicious
250 g gemischte rote Beeren
15 g Maismehl
30 g brauner Zucker
120 g Butter

100 g Zucker
150 g Mehl
50 g Haferflocken

REZEPT

- 1 | Die Äpfel entkernen und in 2 cm große Würfel schneiden.. In einer großen Schüssel die Äpfel mit den roten Beeren, dem braunen Zucker und dem Maismehl vermischen. Alles in eine Schale geben. Legen Sie die Standardplatte in das Gerät und geben Sie die Schale in den Kochbehälter. 15 Minuten im DESSERT-Modus bei 190°C garen.
- 2 | In der Zwischenzeit die Butter in Würfel schneiden und in einer großen Schüssel mit Mehl, Zucker und Haferflocken mischen. Den Teig von Hand bearbeiten, um Streusel zu erhalten.
- 3 | Den Streuselteig über den Früchten verteilen und den DESSERT-Modus bei 190 °C für weitere 15 Minuten fortsetzen.

MANDELZIGARREN



ZUTATEN

190 g gemahlene Mandeln
30 g Butter
6 Brückteigblätter
2 EL Orangenblütenaroma

1 Ei
120 g Honig

REZEPT

- 1** 3 EL Honig beiseite stellen. In einer großen Schüssel die gemahlenden Mandeln mit der geschmolzenen Butter, dem Orangenblütenaroma und dem Honig mischen. Den Teig zu einer Rolle formen und in 7 cm große Stücke schneiden.
- 2** | Die Brückteigblätter halbieren und eine Teigrolle auf die untere Kante des Teigblatts legen. Mit dem verquirlten Ei bestreichen und den Teig aufrollen, die Kanten einschlagen und die Zigarren fertigrollen. Wiederholen Sie den Vorgang, bis Sie alle gerollt haben.
- 3** | Legen Sie die Standardplatte in das Gerät und geben Sie die Rollen in den Kochbehälter. Den DESSERT-Modus bei 180 °C für 8 Minuten starten, dann den Honig hinzufügen und 3 Minuten weitergaren.

SCHOKOLADENMUFFINS

4 ✱ 15 Min  20 Min 

ZUTATEN

125 g Mehl
1/2 Beutel Trockenhefe
30 g Butter
30 g Zucker

50 g Schokoladenstückchen
1 Ei
120 ml Milch

REZEPT

- 1 | Milch, geschmolzene Butter und Eier in einer großen Schüssel misch. Alle anderen Zutaten in einer zweiten Schüssel mischen.
- 2 | Die flüssigen Zutaten unter Rühren mit den trockenen Zutaten vermischen, um Klumpen zu vermeiden.
- 3 | Die Zubereitung in leicht gefettete Muffinformen füllen. Die Standardplatte in das Gerät legen. Die Formen in den Kochbehälter geben und das DESSERT-Programm bei 180 °C für 20 Minuten starten.



BAISER-ÄPFEL

4 ✱

25
Min2x10
Min

ZUTATEN

4 Äpfel
2 Eiweiß
40 g Zucker

30 g Haselnüsse
30 g Schokoladenstückchen

REZEPT

- 1 | Von den Äpfeln einen Deckel (3/4). Das Innere aushöhlen, ohne die Haut zu verletzen. Legen Sie die Standardplatte in das Gerät und legen Sie die Äpfel mit ihren Deckeln in eine Schüssel. Alles in den Kochbehälter geben und im STEAM-Modus für 10 Minuten garen.
- 2 | In der Zwischenzeit das Eiweiß mit einem elektrischen Mixer steif schlagen. Wenn der Eischnee glatt und fest ist, den Zucker nach und nach einrieseln lassen und weiterschlagen, um das Baiser herzustellen. Wenn der gesamte Zucker hinzugefügt wurde, 2 Minuten mit dem Schlagen fortfahren.
- 3 | Die gehackten Haselnüsse und die Schokostückchen vorsichtig mit einem Spatel unterheben. Die Äpfel mit dem Baiser garnieren und im AIR FRY-Modus 10 Minuten weitergaren.