

INHALT

PRODUKTEINFÜHRUNG

GARTABELLE

VORSPEISEN

- | Nachos mit Cheddar und frischer Salsa-Sauce
- | Pizza-Mumien
- | Tintenfisch auf mexikanische Art
- | Samosas mit Huhn und Basilikum
- | Gegrillte Paprika-Croûtons mit Knoblauch
- | Zwiebelringe
- | Gemüsebrötchen
- | Gemüse-Samosas
- | Frühlingsrollen mit Huhn
- | Kleine Blätterteigsonnen
- | Gegrillter Mais mit Butter
- | Gemüse-Beignets mit Basilikum
- | Mini-Burger
- | Heißer Ziegenkäse auf provenzalische Art
- | Knusprige Curry-Garnelen
- | Spanische Krokette mit Serranoschinken
- | Knusprige Shitake-Pilze
- | Algerische Teigtaschen mit Tomaten
- | Frühlingsrolle mit Gemüse
- | Auberginenaufbau mit Feta
- | Asiatische Reistaschen mit Ei und Thunfisch
- | Empanadas mit Rind
- | Gefüllte Champignons mit Ziegenkäse und Haselnüssen
- | Knoblauchbrot



PERSONENANZAHL



ANZAHL DER PORTIONEN



ZUBEREITUNGSZEIT



RUHEZEIT



MARINADEZEIT



GARZEIT

TIPS TIPPS

VEGGIE VEGETARISCHES REZEPT

3 INGREDIENTS
3 ZUTATEN

HEALTH GESUNDES REZEPT

GLUTEN FREE GLUTENFREI

KIDS KINDER REZEPT

INHALT

HAUPTGERICHTE

- | Huhn in Cornflakes Panade
- | Caesar-Salat
- | Buddha Bowl
- | Huhn nach thailändischer Art
- | Burger auf italienische Art
- | Hausgemachte Pommes frites mit Paprika
- | Chicken wings
- | Lachs-Tacos
- | Lasagne mit Ricotta und Spinat
- | Lachskuchen
- | Gruselige Hotdogs
- | Lammkoteletts mit Zitrone
- | Pute-Zucchini-Spieße
- | Nudelkuchen mit Bolognese
- | Hausgemachte Fish & Chips
- | Große Pommes frites mit Knoblauch und Petersilie
- | Eier im Pfännchen mit Lachs und Spinat
- | Lachsspieße auf japanische Art
- | Huhn mit Mozzarella ‚Cordon bleu‘
- | Huhn mit Backobstfüllung
- | New York Hotdogs
- | Rindfleisch-Spieße mit Teriyaki-Sauce
- | Pita-Pizza mit gegrilltem Gemüse
- | Lachs Crumble
- | Mac & Cheese
- | Vegetarische Lasagne
- | Croque Fisch
- | Buns auf mexikanische Art
- | Mama Margarita



PERSONENANZAHL



ANZAHL DER PORTIONEN



ZUBEREITUNGSZEIT



RUHEZEIT



MARINADEZEIT



GARZEIT

TIPS TIPPS

VEGGIE VEGETARISCHES REZEPT

3 INGREDIENTS
3 ZUTATEN

HEALTH GESUNDES REZEPT

GLUTEN FREE GLUTENFREI

KIDS KINDER REZEPT

INHALT

- | Burger Santa Monica
- | Lachssteak mit Masala
- | Hamburger Deluxe
- | Zucchini-auflauf mit Tomaten
- | Lachslasagne mit Spinat
- | Hackfleisch-Tacos
- | Confierte Karotten aus dem Ofen
- | Panierte Rinderschnitzel
- | Rindfleisch gebraten mit Thaibasilikum
- | Enchiladas mit Huhn und Cheddar
- | Gebratenes Sonntagshähnchen
- | Bagel mit Zwiebel und Thunfisch
- | Schawarma auf libanesischer Art
- | Tagine mit Huhn, Oliven und eingelegter Zitrone
- | Kartoffelgratin mit Käse
- | Lachs in Folie mit Estragon und Champignons
- | Kabeljau mit Gremolata
- | Hühnerschenkel mit Rosmarinkartoffeln
- | Knusprige Hähnchenflügel
- | Hühnerschenkel mit Thymian und Zitrone
- | Gebratener Kabeljau mit Zwiebeln
- | Süßkartoffelpommes
- | Hähnchennuggets
- | Köfte vom Rind mit Koriander
- | Thunfischpizza
- | Sommergemüse am Spieß
- | Knusprige Grenaille-Kartoffeln mit Parmesan
- | Falafel



PERSONENANZAHL



ANZAHL DER PORTIONEN



ZUBEREITUNGSZEIT



RUHEZEIT



MARINADEZEIT



GARZEIT

TIPS TIPPS

VEGGIE VEGETARISCHES REZEPT

3 INGREDIENTS 3 ZUTATEN

HEALTH GESUNDES REZEPT

GLUTEN FREE GLUTENFREI

KIDS KINDER REZEPT

INHALT

DESSERTS

- | Apfel Crumble
- | Granola mit Cranberrys und Pekannüssen
- | Scones mit Rosinen
- | Käsekuchen
- | Fondants Schoko-Himbeere
- | Cookie-Kuchen
- | Muffins mit Heidelbeeren
- | Bananenbrot
- | Tarte Tatin
- | Gebratene Grapefruits mit Vanille
- | Cookies mit Schokotropfen
- | Kleines Kakao-Kokos-Blätterteiggebäck
- | Rustikaler Aprikosenkuchen
- | Weicher Brownie mit Pekanüssen
- | Karottenkuchen
- | Apfel-Muffins mit Mandeln
- | Schokoladen-Soufflé
- | Donuts
- | Bratäpfel



PERSONENANZAHL



ANZAHL DER PORTIONEN



ZUBEREITUNGSZEIT



RUHEZEIT



MARINADEZEIT



GARZEIT

TIPS TIPPS

VEGGIE VEGETARISCHES REZEPT

3 INGREDIENTS
3 ZUTATEN

HEALTH GESUNDES REZEPT

GLUTEN FREE GLUTENFREI

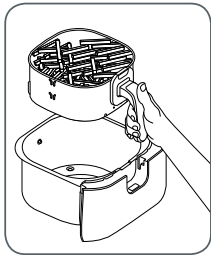
KIDS KINDER REZEPT

ULTIMATE FRY

ENTDECKEN SIE EINE WELT VON KÖSTLICHEN UND GESUNDEN GERICHTEN!

ERSTKLASSIGE ERGEBNISSE

Genießen Sie ihre Lieblingsgerichte mit wenig bis gar keinem Öl! Dank der Air-Boost-Technologie wird der Luftstrom optimiert und die Ergebnisse sind immer knusprig und gleichmäßig gegart.



PERFEKT FÜR IHRE FREUNDE UND IHRE GANZE FAMILIE!

Mit dem 2 in 1-Schüsselsystem kann auch direkt im Schubfach gegart und somit die Mengen bis zu 6 Portionen (1,2 kg) erhöht werden.



8 AUTOMATISCHE PROGRAMME

Mit 8 vorprogrammierten Programmen kann man frittieren, grillen, backen und sogar auftauen, während das 2 in 1 Schüsselsystem viele Rezepte bietet, die keine weiteren Accessoires benötigen.

Bereiten Sie unwiderstehliche Gratins, Lasagne und Kuchen direkt im XL Schubfach zu und entdecken Sie 100 verschiedene Online-Rezepte.



Pommes frites



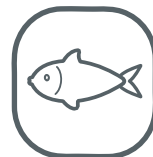
Snack



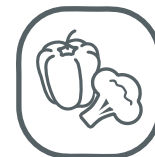
Hähnchen



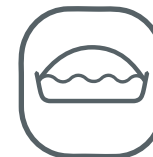
Grill



Fisch



Gemüse



Backen



Auftauen

KOCHZEITEN

	MENGE MIN./MAX. (GR.)	ZEIT (MINUTEN)	TEMPERATUR	RÜHREN	ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN
FLEISCH & GEFLÜGEL					
STEAK	100-500	7-14	180°C		KOCHFERTIG
KOTELLETS	100-500	7-14	180°C	RÜHREN	
HAMBURGER	100-500	4-14	180°C	RÜHREN	
FLEISCHKLÖSSCHEN	400	12	180°C	RÜHREN	
WÜRSTCHEN	100-500	10-11	200°C	RÜHREN	
HÜHNERSCHLEGEL	100-500	10-15	180°C		
HÜHNERBRUST	100-500	10-15	180°C		
FRÜHLINGSROLLEN	100-500	8-9	200°C		
TIEFGEKÜHLTE CHICKEN NUGGETS	100-500	6-9	200°C		
TIEFGEKÜHLTER PANIERTER FISCH	100-300	6-9	200°C		
TIEFGEKÜHLTER PANIERTER TINTENFISCH	500	6	200°C		
TIEFGEKÜHLTE KROKETTEN	450	15	200°C		
GEFÜLLTES GEMÜSE	100-400	16-30	170°C		

	MENGE MIN./MAX. (GR.)	ZEIT (MINUTEN)	TEMPERATUR	RÜHREN	ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN
KARTOFFELN & POMMES FRITES					
TIEFGEKÜHLTE POMMES FRITES	300-700	12-16	200°C	RÜHREN	
TIEFGEKÜHLTE, GROSSE POMMES FRITES	300-700	12-20	200°C	RÜHREN	
HAUSGEMACHTE POMMES FRITES (8 x 8 MIN)	300-800	18-25	180°C	RÜHREN	1 TL ÖL HINZUFÜGEN
HAUSGEMACHTE BRATKARTOFFELN	300-800	18-22	180°C	RÜHREN	1 TL ÖL HINZUFÜGEN
HAUSGEMACHTE KARTOFFELWÜRFEL	300-750	15-21	180°C	RÜHREN	1 TL ÖL HINZUFÜGEN
RÖSTI	250	15-18	180°C		

	MENGE MIN./MAX. (GR.)	ZEIT (MINUTEN)	TEMPERATUR	RÜHREN	ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN
BACKWAREN					
KUCHEN	300	30	160°C		
QUICHE	100-300	9-10	180°C		
MUFFINS	300	15-18	180°C		

VORSPEISEN

NACHOS MIT CHEDDAR UND FRISCHER SALSA-SAUCE

4 ✂ 10 Min. 🍲 5 Min. 🍳

ZUTATEN

150 g Maischips
100 g Cheddar, gerieben
2 Tomaten

½ Zwiebel
1 Bund Koriander
1 Jalapeno-Piment

KOCHREZEPT

- 1 | Tomaten, Piment und Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Koriander waschen und mit einer Schere kleinschneiden. Die gehackten Tomaten mit Koriander und dem Limettensaft vermischen. Salzen und in eine Schale füllen.
- 2 | Den Korb des Ultimate Fry mit Backpapier auslegen. Die Maischips hineinschütten und mit geriebenem Cheddar bedecken. Mit dem GRILLPROGRAMM 5 Minuten lang garen.
- 3 | Sofort mit der frischen Salsa-Sauce und eventuell etwas Guacamole servieren.



Für eine größere Menge Nachos, diese direkt im Behälter des Ultimate Fry garen und die Garzeit dazu etwas verlängern.

VORSPEISEN

PIZZA-MUMIEN

4 ✂

5 Min. 🍲

5 Min. 🍳

ZUTATEN

2 englische Muffins
80 g Tomatensauce
4 Scheiben von 30 g Mozzarella

4 entkernte Oliven
Salz

KOCHREZEPT

- 1 | Die Muffins halbieren und im Korb des Ultimate Fry bei 200° (BACKPROGRAMM) 2 Minuten lang toasten und herausnehmen.
- 2 | Jede Muffinhälfte mit einem großen Löffel Tomatensauce bestreichen. Leicht salzen. Jede Mozzarellascheibe in 4 Streifen schneiden. Jeweils auf einen Muffin legen. Die Oliven in Scheiben
- 3 | Die Pizza-Mumien in den Korb des Ultimate Fry legen und 3 Minuten lang garen. Sofort servieren.

schneiden. Sie wie Augen auf die Muffins legen.



KIDS



Ein lustiges Rezept, das Kinder ganz leicht selbst zubereiten können, natürlich immer unter Aufsicht eines Erwachsenen, um Verbrennungen zu vermeiden.

VORSPEISEN

TINTENFISCH AUF MEXIKANISCHE ART

4  10 Min.  7 Min. 

ZUTATEN

500 g Tintenfischringe,
tiefgekühlt
100 g Tortilla-Chips

2 Eier
2 Zitronen

KOCHREZEPT

- 1 | Die Tintenfischringe wie auf dem Paket angegeben auftauen. Die Elemente gründlich abspülen und abtrocknen.
- 2 | Die Chips in kleinen Mengen in die Schüssel der Küchenmaschine geben und zu feinem Paniermehl mixen. In einem tiefen Teller
- 3 | SNACKPROGRAMM starten und 7 Minuten lang garen. Sehr heiß mit Zitronenscheiben servieren.



Dieses Rezept kann auch mit Guacamole, die mit Limettensaft und Koriander verfeinert wurde, serviert werden.



VORSPEISEN

SAMOSAS MIT HUHN UND BASILIKUM

4  10 Min.  10 Min. 

ZUTATEN

2 Hühnerbrüste (250 g)
8 Reisblätter
140 g frischer Käse

1 Bund Basilikum
1 Schuss Olivenöl
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1 Die Hühnerbrüste im Korb des Ultimate Fry 10 Minuten lang mit dem HÄHNCHENPROGRAMM anbraten. Herausnehmen und mit dem frischen Käse mixen. Basilikum waschen und fein zerhacken. Salz, Pfeffer, Basilikum zur Mischung geben und vermischen.
- 2 Mit einer Schere die Reisblätter halbieren. Eine Teighälfte auf die Arbeitsfläche legen. Sie zu einem langen Band falten. Von der Füllung einen großen Löffel voll

auf ein Ende legen und mehrmals zum Dreieck falten bis das andere Ende in den Samosa gesteckt wird. Auf diese Weise 16 Samosas zubereiten.

- 3 8 Samosas in den Korb des Ultimate Fry legen, mit ein wenig Olivenöl beträufeln (wahlweise) und je nach Größe mit dem HÄHNCHENPROGRAMM etwa 10 Minuten lang garen. Die restlichen 8 Samosas gleichermaßen zubereiten.



Gegebenenfalls das Rezept mit einer Messerspitze Currypulver, etwas Senf oder eingelegten Tomatenwürfeln verfeinern und mit einem grünen Salat servieren.



VORSPEISEN



GEGRILLTE PAPRIKA-CROÛTONS MIT KNOBLAUCH



4 

10 Min. 

17 Min. 

2 Stunden + 2 Stunden 

ZUTATEN

12 Scheiben Baguette
2 rote Paprika
2 Knoblauchzehen

3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1** | Paprika waschen und in den Korb des Ultimate Fry legen. 12 Minuten mit dem GRILLPROGRAMM garen. Aus dem Korb nehmen und in einen Plastikbeutel geben. 2 Stunden lang abkühlen lassen.
- 2** | Die Paprika schälen, in lange Streifen schneiden und in einen tiefen Teller legen. Mit Olivenöl

beträufeln, gepressten Knoblauch hinzufügen, salzen, pfeffern und 2 Stunden lang gekühlt marinieren lassen.

- 3** | Die Baguettescheiben 5 Minuten lang mit dem GRILLPROGRAMM toasten. Das warme Brot mit den Paprikastreifen zum einem Aperitif oder als Vorspeise servieren.



Die Paprika in größeren Mengen zubereiten und mit Olivenöl in einem Einwegglas aufbewahren und zu Nudeln oder auf Pizza anrichten.

VORSPEISEN

ZWIEBELRINGE

4  15  Min. 12  Min.

ZUTATEN

2 große, Zwiebeln
5 EL Mehl
5 EL Paniermehl

2 Eier
2 EL Öl
Salz

KOCHREZEPT

- 1** | Zwiebeln schälen.
In 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Schichten einzeln trennen.
Aufbewahren.
- 2** | Eier in einer Schüssel schlagen.
Die Zwiebelringe hinzugeben und gut damit bedecken.
- 3** | Mehl, Paniermehl und Salz in einem tiefen Teller vermischen.
Die Zwiebelringe

nacheinander von beiden Seiten in dieser Mischung wälzen. Eine maximale Menge von Zwiebelringen in den Korb des Ultimate Fry geben, POMMES FRITES PROGRAMM starten und 10 Minuten lang garen. Die Zwiebelringe können ein wenig übereinanderliegen. Den Vorgang wiederholen bis alle Zutaten aufgebraucht sind.



Einen EL Curry unter das Mehl mischen, um den frittierten Zwiebelringen mehr Aroma zu verleihen.



VORSPEISEN

3
INGREDIENTS

GEMÜSEBRÖTCHEN

4 ✂ 10 Min.  12 Min. 

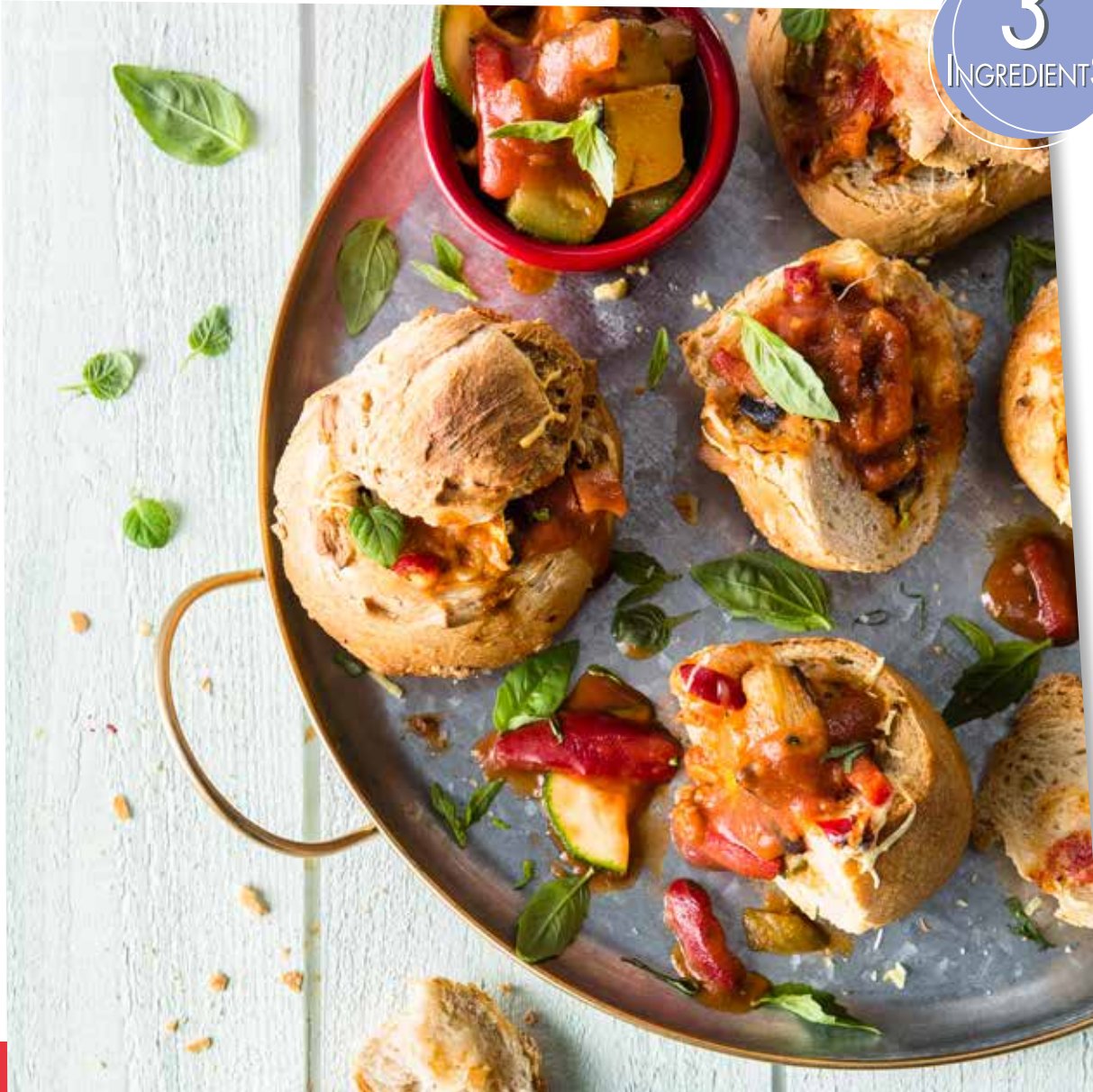
ZUTATEN

4 Brötchen
400 g Ratatouille, bereits gewürzt

75 g Käse, gerieben
(Mozzarella oder Gruyère)

KOCHREZEPT

- 1 | Die 4 Brötchen aufschneiden. Den Teig herausschaben und aufheben (z.B. für gefüllte Tomaten).
- 2 | Die Ratatouille in die ausgehöhlten Brötchen füllen. Käse darüberstreuen und die anderen Brötchenhälften daraufsetzen.
- 3 | Den Korb des Ultimate Fry mit einem Viereck Backpapier auslegen. Die 4 Brötchen hineinsetzen und mit dem GRILLPROGRAMM 12 Minuten lang garen.



VORSPEISEN

HEALTH

GEMÜSE-SAMOSAS

4 

15  Min.

20  Min.

ZUTATEN

8 Reisblätter
200 g Feta
400 g Blumenkohl, gegart
200 g Erbsen, gegart

1 EL Currypulver
1 Spritzer Olivenöl
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1 | Blumenkohl mit dem Curry in einer Schüssel grob zerdrücken. Erbsen und zerbröckelte Feta hinzufügen. Gut vermischen.
- 2 | Die Reisblätter in 2 Streifen schneiden. Einen Esslöffel von der Füllung auf das Ende jedes Streifens legen und in ein Dreieck falten.
- 3 | 8 Samosas in den Korb des Ultimate Fry legen, mit Olivenöl bepinseln, GEMÜSEPROGRAMM starten und 15 Minuten lang garen. Sobald die ersten Samosas gar sind, herausnehmen und weitere 8 Samosas zum Garen in den Korb legen.



Samosas müssen schön goldgelb sein, deshalb die Garzeit falls notwendig um einige Minuten verlängern.



VORSPEISEN

FRÜHLINGSROLLEN MIT HUHN

4  30  Min. 20  Min.

ZUTATEN

- 12 Blatt Reispapier
- 2 Hühnerbrüste (120 g)
- 200 g gemischtes Wok-Gemüse
- 4 Champignons
- 50 g Glasnudeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Pflanzenöl

KOCHREZEPT

- 1 Die Glasnudeln nach Packungsanweisung in heißes Wasser legen. Zwischen den Fingern gut abtropfen lassen. Mit einer Schere grob zerkleinern und abkühlen lassen.
- 2 Gleichzeitig die Hühnerbrust in einem kleinen Topf 10 Minuten lang im Salzwasser garen. Abgießen, in kleine Würfel schneiden und abkühlen lassen.
- 3 Wok-Gemüse mit den fein geschnittenen Champignons in einer kleinen Pfanne 5 Minuten lang anbraten. Abtropfen lassen. Mit den Glasnudeln, der Hühnerbrust und dem zerdrückten Knoblauch vermischen.
- 4 Ein Blatt Reispapier in Wasser einweichen und auf ein sauberes Geschirrtuch legen. Auf die untere Mitte des Blattes einen Esslöffel voll von der Füllung geben, die Ränder einschlagen und die Frühlingsrolle aufrollen und dabei gut zusammendrücken. Die restlichen 11 Frühlingsrollen gleichermaßen zubereiten.
- 5 Mit Öl bepinseln und jeweils 4 Rollen mit dem HÄHNCHENPROGRAMM garen und nach Hälfte der Garzeit wenden.



Vor dem Aufrollen alle Zutaten, vor allem die Reisblätter, gut abtropfen lassen, damit die Frühlingsrollen knusprig werden.

VORSPEISEN

3
INGREDIENTS

KLEINE BLÄTTERTEIGSONNEN

4 ✨

10
Min. 

10
Min. 

ZUTATEN

1 Blätterteig
6 Scheiben orangefarbener
Cheddar

1 EL Senf (Savora)

KOCHREZEPT

- 1 | Den Blätterteig auf der Arbeitsfläche ausrollen. Senf darauf verteilen. 6 Scheiben Cheddar auf dem Teig verteilen.
- 2 | Den Teig fest zusammenrollen. 15 Minuten lang in den Gefrierschrank legen. Die Rolle in gleichmäßige Scheiben schneiden.
- 3 | Ein viereckiges Blatt Backpapier in den Gefriereinsatz des Ultimate Fry legen. Die Blätterteigteile darauflegen und mit dem GRILLPROGRAMM 8 Minuten lang garen.



TIPS

*Das perfekte Rezept für den Aperitif,
das man mit Olivenpastete oder
Tomatenkaviar noch verfeinern kann.*

VORSPEISEN

GEGRILLTER MAIS MIT BUTTER

4 ✂

10 Min. 

30 Min. 

ZUTATEN

4 Maiskolben
2 TL Piment d'Espelette
30 g Butter

2 Limetten
Salzblüte

KOCHREZEPT

- 1** | Maiskolben schälen. Falls sie für den Korb des Ultimate Fry zu lang sein sollten, auf jeder Seite ein wenig abschneiden. Die Maiskolben in den Korb legen. Eine Limette in dünne Scheiben schneiden und auf die Maiskolben legen.
- 2** | Die Butter in Würfel schneiden. Die Hälfte davon auf den Maiskolben verteilen. Mit Salzblüte und Gewürzen bestreuen. Das GEMÜSEPROGRAMM starten und 30 Minuten lang garen.
- 3** | Den Mais mit der restlichen Butter und einem Strahl Limettensaft anrichten.



Die Maiskolben können auch mit geschnittenen Kräutern bestreut werden: Koriander, glatte Petersilie, usw.



VORSPEISEN

GEMÜSE-BEIGNETS MIT BASILIKUM

2 ✨

15 Min. 🍳

15 Min. 🍲

ZUTATEN

8 kleine Champignons,
½ rote Paprika und
½ Zucchini
2 EL fein gehacktes Basilikum
150 g Mehl

2 Eier
120 ml Milch
2 EL Backpulver
Salz



KOCHREZEP

- 1 | Den Beignet-Teig zubereiten: Mehl, Backpulver 2 Eier, Milch eine gute Prise Salz und Basilikum vermischen. Der Teig sollte verhältnismäßig fest aber doch zähflüssig sein. 10 Minuten ruhen lassen.
- 2 | Das Gemüse waschen, entkernen. Die Stiele der Champignons abschneiden, Paprika entkernen und in Streifen
- 3 | Nacheinander in den Teig tauchen, den Korb des Ultimate Fry mit Backpapier auslegen und das Gemüse hineinlegen. SNACKPROGRAMM starten und 5 Minuten garen. Den Vorgang wiederholen bis alle Zutaten aufgebraucht sind.



Ein perfektes Rezept für den schnellen Aperitif, das man mit allen Gemüsesorten machen kann: Blumenkohl, Kirschtomaten, usw.

VORSPEISEN

KIDS

MINI-BURGER



4 ✂

10 Min. 

8 Min. 

ZUTATEN

12 kleine Burger-Brötchen
500 g Hackfleisch vom Rind
4 große Scheiben
Raclette-Käse

12 Kirschtomaten
3 EL Senf oder Ketchup

KOCHREZEPT

- 1 Tomaten halbieren und den Käse in 3 Streifen schneiden. 12 Fleischbälle von 40 g formen. Diese im Korb des Ultimate Fry mit dem GRILLPROGRAMM 5 Minuten lang garen.
- 2 Nach der halben Garzeit mit einem Pfannenwender umdrehen. Die Brötchen in den Behälter legen. Auf jedes Steak einen Käsestreifen legen und weitere 3 Minuten garen.
- 3 Die Brötchen aufschneiden, das Fleisch hineinlegen, etwas Ketchup oder Senf und Kirschtomaten hinzugeben und mit kleinen Spießchen feststecken. Sofort servieren und nach Belieben mit großen Cornichons und Spinatblättchen anrichten.



Für die vegane Version: Die Hamburger mit Kichererbsen-Bällchen von 40 g füllen.

VORSPEISEN

HEISSER ZIEGENKÄSE AUF PROVENZALISCHE ART

2 ✨

10
Min. 

12
Min. 

ZUTATEN

2 Scheiben Toastbrot
1 Tomate
½ Rolle Ziegenkäse
1 EL Kapern

8 Basilikumblätter
1 Schuss Olivenöl
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1 | Tomaten und Ziegenkäse in gleichmäßige Scheiben schneiden.
- 2 | Tomaten, Ziegenkäse, Basilikum und Kapern auf den Toastscheiben verteilen. Salzen und pfeffern und mit Olivenöl beträufeln (wahlweise).
- 3 | Im Korb des Ultimate Fry mit dem GRILLPROGRAMM garen. Mit Mischsalat servieren.



Für weitere Brot-Varianten:
Vollkornbrot, Maisbrot oder Brot aus
Kichererbsenmehl für Veganer...



VORSPEISEN

KNUSPRIGE CURRY-GARNELEN

4 ✂ 10 Min.  6 Min. 

ZUTATEN

250 g Garnelenschwänze
(roh und geschält)
2 Eier
6 EL Weizenmehl
6 EL Maismehl

1 EL Currypulver
1 TL frisch gemahlener Pfeffer
2 EL Olivenöl
Salz

KOCHREZEPT

- 1 | Mehl, Currypulver, eine gute Prise Salz und Pfeffer in einen Gefrierbeutel geben, Maismehl in einen tiefen Teller schütten und Eier in einem zweiten tiefen Teller schlagen.
- 2 | Die Garnelen in den Beutel geben, diesen fest zuhalten und heftig schütteln, damit sie rundherum bestäubt werden. Aus dem Beutel nehmen
- 3 | und einzeln zunächst in den Eiern und dann im Maismehl wenden. Mit Olivenöl bepinseln (wahlweise). Die Hälfte der Garnelen im Korb des Ultimate Fry mit dem SNACKPROGRAMM 6 Minuten lang garen. Mit den restlichen Garnelen gleichermaßen vorgehen.



Zum Aperitif mit einer mit Zitrone und Curry gewürzten Mayonnaise servieren.

VORSPEISEN



SPANISCHE KROKETTEN MIT SERRANOSCHINKEN

4 ✂

15 Min. 

15 Min. 

ZUTATEN

4 Scheiben Serranoschinken
400 g Kartoffelpüree, kalt
60 g geriebener Käse
2 Eier

30 g Mehl
75 g helles Paniermehl
2 Prisen Muskatnuss
Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1 Den Serranoschinken in sehr feine Streifen schneiden. Kartoffelpüree, Käse und Muskatnuss mit dem Schinken in einer Schüssel vermischen. Pfeffer. 16 runde oder ovale Krokettchen formen und kühl aufbewahren.
- 2 Die Eier in einem tiefen Teller schlagen. Mehl in einen Teller und Paniermehl in einen weiteren Teller schütten.

Die Krokettchen zunächst im Mehl (Überschuss abschütteln), dann im Ei und zuletzt im Paniermehl wenden.

- 3 Die Krokettchen in den Korb legen und mit dem GRILLPROGRAMM 15 Minuten lang garen. Die Krokettchen können im Korb ein wenig übereinanderliegen.



Je nach Geschmack kann hier gepresster Knoblauch und glatte, gehackte Petersilie in die Zubereitung gegeben werden.

VORSPEISEN

KNUSPRIGE SHITAKE-PILZE

4 ✂

10 Min. 

15 Min. 

ZUTATEN

200 g gewaschene Shitake-Pilze
3 EL Parmesan

50 g Paniermehl
2 Eier
Zesten einer Zitrone

KOCHREZEPT

- 1 | Die Stiele der Pilze entfernen und Eier in einer Schüssel schlagen. Die Pilze in das geschlagene Ei tauchen und 5 Minuten ruhen lassen, dann herausnehmen und auf einem Teller an der Luft trocknen lassen.
- 2 | Paniermehl und Parmesan in einer

Schüssel vermischen. Die Pilzköpfe in dieser Panade wälzen. Die Pilze in den Korb des Ultimate Fry geben und mit dem GEMÜSEPROGRAMM 15 Minuten lang garen und dabei ab und zu den Korb schütteln.

- 3 | Die knusprigen Pilze mit den Zesten bestreuen und servieren.



Diese Pilze können als Beilage zu einem Rinderbraten oder als Vorspeise mit einem grünen Salat, confierten Tomaten und gegrillten Haselnüssen gereicht werden.

VORSPEISEN



ALGERISCHE TEIGTASCHEN MIT TOMATEN

4 

15
Min. 

20
Min. 

ZUTATEN

2 Rollen Pizzateig
70 g Thunfisch im eigenen Saft
3 weiße Zwiebeln, gehackt
1 EL Tomatenmark
2 EL schwarze, entkernte Oliven in

Scheiben geschnitten
1 Eigelb
1 Schuss Olivenöl
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1** | Zwiebeln in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten bis sie schön weich sind. Das Tomatenmark hinzufügen und noch 2 Minuten weitergaren.
- 2** | Von der Feuerstelle nehmen, die Oliven und den Thunfisch hinzufügen. Salzen und pfeffern. Aus dem Pizzateig 4 Kreise von 15 cm Durchmesser ausschneiden und mit der Zwiebelmischung füllen.
- 3** | Das Eigelb schlagen. Die Ränder der Teigtaschen mit dem Eigelb bepinseln. Die Teigkreise zur Hälfte einschlagen und die Ränder festdrücken. Die Teigtaschen mit Eigelb bepinseln und jeweils 2 davon in den Korb auf ein Blatt Backpapier legen. **BACKPROGRAMM** starten und 10 Minuten lang garen. Mit den beiden restlichen Teigtaschen gleichermaßen vorgehen.



VEGGIE

VORSPEISEN

FRÜHLINGSROLLE MIT GEMÜSE

4 

20  Min.

30  Min.

ZUTATEN

16 kleine Reisplatten
1/4 Chinakohl, fein geschnitten
1 Karotte, geraspelt
1/2 weiße Lauchstange, fein
geschnitten
20 g schwarze getrocknete
Champignons, gewässert

1 Schalotte, gehackt
1 kleines Stück Ingwer, gehackt
50 g Glasnudeln, gegart
2 EL Sesamöl
1 EL frischer Koriander, gehackt
2 EL Öl
Salz

KOCHREZEPT

- 1 Chinakohl, Karotte, Schalotte, Ingwer, schwarze Champignons, Glasnudeln, Koriander und Sesamöl in einer Schüssel mischen.
- 2 3 Reisplatten in kaltem Wasser einweichen. Auf ein trockenes Tuch legen. Eine kleine Handvoll der Gemüse Mischung darauflegen und jede Frühlingsrolle so zusammenrollen, dass die Ränder zur Mitte

hin eingeschlagen sind. Den Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.

- 3 Die Frühlingsrollen mit Pflanzenöl bepinseln, 8 Rollen in den Korb des Ultimate Fry legen und mit dem POMMES FRITES PROGRAMM 15 Minuten lang garen. Die Frühlingsrollen mit Salatblättern, frischer Minze und Nem-Sauce servieren.

TIPS

Den Frühlingsrollen Garnelen hinzufügen.



VORSPEISEN

AUBERGINENAUF LAUF MIT FETA

6 ✨

15
Min. 🍲

50
Min. 🍲

ZUTATEN

2 Auberginen, klein gewürfelt
200 g Feta
4 Eier
75 g Mehl

100 ml Milch
3 EL Olivenöl
1 EL Thymianblüten
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1** | In einer Schüssel die Auberginenwürfel mit Salz und Olivenöl vermischen. In den Behälter des Ultimate Fry legen und mit dem GEMÜSEPROGRAMM 20 Minuten lang garen und gelegentlich umrühren.
- 2** | In dieser Zeit in einer Schüssel das Mehl mit den Eiern verrühren, mit Milch anrühren und Thymian hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3** | Die gegarten Auberginenwürfel in den Behälter des Ultimate Fry füllen, den Fetakäse grob darüber zerbröckeln und alles mit der Eimischung bedecken. BACKPROGRAMM starten (160°) und 30 Minuten lang garen.



VORSPEISEN

ASIATISCHE REISTASCHEN MIT EI UND THUNFISCH

4  15  Min. 32  Min.

ZUTATEN

4 Reisblätter
200 g Thunfisch im eigenen
Saft
1 große Zwiebel, gehackt
2 EL glatte Petersilie, gehackt
4 Eier

Geriebene Schale einer
halben Zitrone
1 TL Kreuzkümmelpulver
1 Schuss Olivenöl
Pfeffer



KOCHREZEPT

- 1** | Zwiebeln, Thunfisch und gehackte Petersilie in einer Schüssel vermischen. Pfeffern und gut vermischen.
- 2** | In der Mitte eines Reisblatts 1/4 der Füllung legen und eine Mulde darin formen. In diese Mulde ein Ei aufschlagen und mit Kreuzkümmelpulver würzen. Den Teig so zusammenschlagen, dass ein Viereck
- 3** | Die Päckchen einzeln nacheinander im Korb des Ultimate Fry 8 Minuten lang mit dem BACKPROGRAMM garen. Mit geriebener Zitronenschale bestreuen und servieren.



VORSPEISEN

EMPANADAS MIT RIND

4  15  Min. 20  Min.

ZUTATEN

2 Rollen Mürbeteig
250 g Hackfleisch vom Rind
3 oder 4 frische grüne
Zwiebeln

1 EL Paprika
1 Eigelb
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer



KOCHREZEPT

- 1 | Grüne Zwiebel fein hacken. In einer Pfanne das Fleisch 8 Minuten in Olivenöl goldbraun anbraten. Salzen, pfeffern und die Zwiebel hinzugeben. Abkühlen lassen.
 - 2 | Den Teig ausbreiten, mithilfe einer Schale 8 Kreise ausstechen, mit dem Fleisch füllen und die Teigtaschen zusammenklappen.
 - 3 | 4 Empanadas in den Korb des Ultimate Fry legen und mit dem GRILLPROGRAMM 10 Minuten lang garen. Mit dem zweiten Schub gleichermaßen vorgehen.
- Das Eigelb mit 1 Esslöffel Wasser verdünnen. Die Empanadas damit bepinseln.



Die Rindfleischfüllung für die Empanadas kann mit Kreuzkümmelpulver, Oregano und gehacktem Knoblauch verfeinert werden. Auch kann der Füllung Tomate oder Mais hinzugefügt werden, was die Empanadas noch leckerer macht.



VORSPEISEN

GEFÜLLTE CHAMPIGNONS MIT ZIEGENKÄSE UND HASELNÜSSEN

6 

15 Min. 

20 Min. 

ZUTATEN

6 große Champignons
150 g frischer Ziegenkäse
2 EL Crème fraîche
100 g grob gemahlene
Haselnüsse

3 EL feines Paniermehl
2 Stiele Lauchzwiebel,
gehackt
Salz, Pfeffer



KOCHREZEPT

- 1 | Champignons schälen und die Stiele entfernen. Mit dem Kopf nach unten in den Korb des Ultimate Fry legen und mit dem GEMÜSEPROGRAMM 10 Minuten lang garen.
- 2 | In der Zwischenzeit den frischen Ziegenkäse mit der Crème fraîche in einer Schüssel zerdrücken, Haselnüsse, gehackte Lauchzwiebel
- 3 | Die Champignonköpfe abtropfen lassen, sie mit der Käsepräparation füllen und zurück in den Korb des Ultimate Fry legen. Erneut 10 Minuten lang mit dem GEMÜSEPROGRAMM garen.

und Paniermehl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die Champignons können zum Aperitif oder mit frischen Nudeln serviert werden. Das Rezept schmeckt besser, wenn die Champignons geschält werden.

VORSPEISEN

KNOBLAUCHBROT

6 ✨

10 Min. 

12 Min. 

ZUTATEN

1 Baguette
50 g weiche Salzbutter
½ Bund glatte Petersilie,
gehackt

4 Knoblauchzehen, gehackt
50 g Parmesan, gerieben
Salz, Pfeffer



KOCHREZEPT

- 1** | Butter, glatte Petersilie, gehackten Knoblauch und Parmesan vermischen. Leicht salzen und pfeffern.
- 2** | Baguette in 4 Stücke schneiden, damit sie in den Korb des Ultimate Fry passen, diese dann in Scheiben schneiden und dabei unten 0,5 cm lassen, damit die Scheiben sich nicht lösen können.
- 3** | Zwischen die Scheiben ein wenig von der Präparation verteilen. Die Brotstücke übereinander in den Korb legen und mit dem **BACKPROGRAMM** 12 Minuten lang garen.



*Geriebene Schale von Biozitrone
verleihen der Präparation mehr Aroma.*

KIDS

HUHN IN CORNFLAKES PANADE

4 

10 Min. 

10 Min. 

2 Stunden 

ZUTATEN

4 Hühnerbrüste
1 EL Tandoori
(Gewürzmischung)
1 TL Senf
5 EL Mehl

50 g Cornflakes
1 Eiweiß
1 EL Öl
Salz, Pfeffer



KOCHREZEPT

- 1 | Die Hühnerbrüste in gleichmäßige Streifen schneiden. Senf, Gewürze und 1 Esslöffel Wasser vermischen. Salzen und pfeffern und über die Hühnerstücke geben. Die Teile gut damit umhüllen. Abgedeckt 2 Stunden gekühlt marinieren lassen.
- 2 | Die Cornflakes mit der Hand zu Krümeln

zerdrücken. Die Cornflakes zusammen mit dem Mehl auf einen Teller geben. Das Ei in einem zweiten Teller leicht schlagen.

- 3 | Die Hühnerstücke zuerst im Ei und dann im Mehl panieren. Die Teile eng aneinander in den Korb des Ultimate Fry legen. Mit 1 EL Öl begießen (wahlweise) und mit dem HÄHNCHENPROGRAMM 10 Minuten garen.



Mit Fertigsaucen servieren: Tartar-Sauce, Mayonnaise oder Barbecue-Sauce.



HAUPTGERICHTE

CAESAR-SALAT

4  10 Min.  20 Min. 

ZUTATEN

4 Hühnerbrüste (450 g)
100 g Brot
40 g Parmesanspäne
4 kleine Romana-Salate

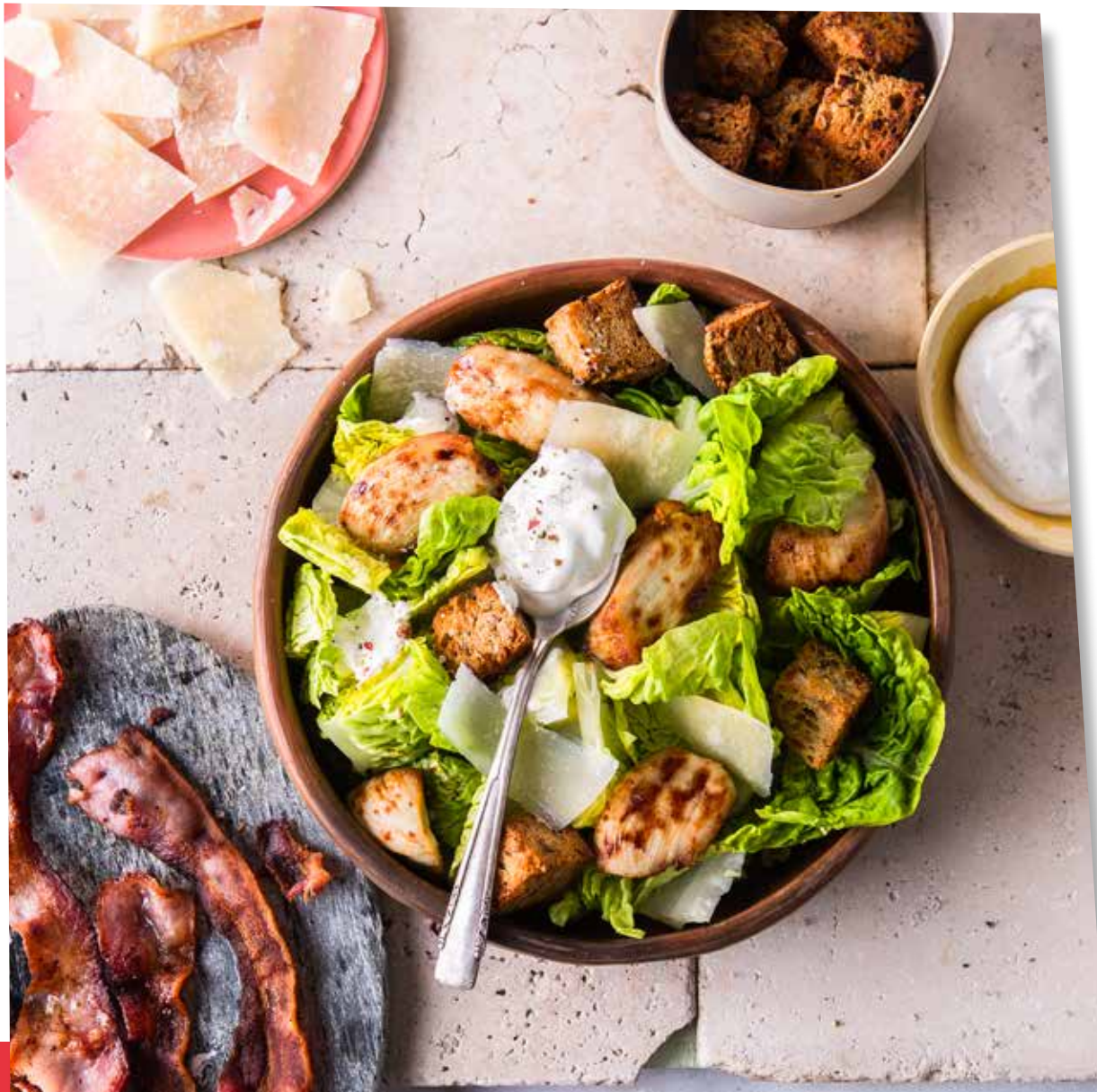
4 EL Quark
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1 Die Hühnerbrüste in gleichmäßige Steifen schneiden und mit 1 Esslöffel Olivenöl beträufeln (wahlweise), salzen und pfeffern. In den Behälter des Ultimate Fry geben, das **HÄHNCHENPROGRAMM** starten und ohne Korb 15 Minuten garen.
- 2 Den Salat waschen und in feine Streifen schneiden. Den Salat in 4 tiefe Teller legen, den Quark darauf verteilen, salzen, pfeffern und die Parmesanspäne dazugeben. Das Brot in

kleine Croûtons schneiden und in den Korb des Ultimate Fry geben.

- 3 5 Minuten vor Ende der Garzeit des Hühnchens den Korb des Ultimate Fry auf den Behälter setzen und die Garzeit bei 200° um 5 Minuten verlängern. Das Hühnchen und die Croûtons auf dem Salat verteilen und sofort servieren.



Für eine großzügigere Version Anchovis, große Kapern und gegrillten Speck dazugeben.

HAUPTGERICHTE

HEALTH

BUDDHA BOWL

4  12  Min. 5  Min.

ZUTATEN

300 g Lachssteak ohne Gräten
200 g Vollkornreis
100 g grüne Linsen
½ Gurke

2 Avocados
4 EL Sojasoße
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1 | Reis und Linsen wie auf den Packungen beschrieben garen. Abgießen und mit Wasser abspülen. Die Gurke mit kaltem Wasser abspülen. Das Avocadofleisch in feine Scheiben schneiden. Sojasauce mit 2 EL Olivenöl vermischen.
- 2 | Die Lachssteaks in den Korb des Ultimate

Fry legen, salzen, pfeffern und mit dem FISCHPROGRAMM 20 Minuten lang garen. Abkühlen lassen und den Fisch zerbröckeln.

- 3 | Alle Zutaten auf 4 Schalen verteilen, mit der Sauce begießen, mit gehacktem Koriander und Sesamkörnern bestreuen. Servieren.



Ein Buddha-Bowl ist eine große Schale in der Hülsenfrüchte, stärkehaltige Nahrungsmittel, Proteine und Gemüse zusammen angerichtet werden. Vegetarier können den Lachs durch Tofu ersetzen.

HAUPTGERICHTE

HUHN NACH THAILÄNDISCHER ART

6  10 Min.  30 Min. 

ZUTATEN

6 Hühnerbrüste
3 Tomaten
1 Zwiebel
400 ml Kokosmilch

3 EL Currypulver
3 EL Kokosraspeln
1 TL Erdnussöl



KOCHREZEPT

- 1| Die Zwiebel kleinschneiden und in einer Pfanne mit wenig Öl goldbraun anbraten. Tomaten schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Hühnerbrüste in 3 cm große Würfel schneiden. Mit dem Currypulver vermischen.
- 2| Ein wenig Öl in den Behälter des Ultimate

Fry geben, die gegarten Zwiebeln, Tomaten, Huhn und Kokosmilch hinzufügen. Umrühren und mit dem HÄHNCHENPROGRAMM garen.

- 3| Mit Curry und Kokosraspeln bestreuen und mit Reis servieren.



Für noch mehr Aroma kann man Koriander, thailändisches Basilikum, thailändische Kräuter (in Geschäften mit Tiefkühlkost zu finden) hinzugeben.



HEALTH

HAUPTGERICHTE

BURGER AUF ITALIENISCHE ART

4 

10  Min.

10  Min.

ZUTATEN

4 Hacksteaks
4 runde Tomaten
4 Salatblätter

4 TL Senf
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1 | Die Hacksteaks im Korb mit dem GRILLPROGRAMM 5 Minuten lang vorgaren. Salzen.
- 2 | Tomaten waschen. Tomaten halbieren, salzen und pfeffern. Die Basis leicht abschneiden. Das Innere der Tomaten mit Senf auspinseln und die Steaks in die Mitte legen. Schließen und in

den Korb des Ultimate Fry legen, GRILLPROGRAMM starten und 5 Minuten lang garen. Die Garzeit etwas verlängern wenn das Fleisch mehr gegart sein soll.

- 3 | In jeden Burger ein Blatt Salat legen und servieren.

TIPS

Eine originelle und schnelle Variante der gefüllten Tomaten. Die Tomaten sollten je nach Geschmack gut gewürzt werden: Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence...

HAUPTGERICHTE

HEALTH

HAUSGEMACHTE POMMES FRITES MIT PAPRIKA

4 

10 Min. 

15 Min. 

30 Min. 

ZUTATEN

800 g Kartoffeln (Bintje)
3 EL Paprika

1 EL Olivenöl
Salz

KOCHREZEPT

- 1** | Kartoffeln waschen und schälen. In dicke Stäbchen schneiden.
- 2** | Die Pommes frites in eine Schüssel geben und mit Paprika, einem Esslöffel Olivenöl und einer Prise Salz vermischen. Bedecken und Marinade 30 Minuten einwirken lassen.
- 3** | Die Pommes frites in den Korb des Ultimate Fry geben und mit dem POMMES FRITES PROGRAMM je nach Größe 12 bis 15 Minuten garen.



Geben Sie einen Esslöffel rote Currypaste dazu. Das ist auch sehr lecker.

HAUPTGERICHTE

CHICKEN WINGS

4 

25 
Min.

12 
Min.

12 
Stunden

ZUTATEN

1 kg Hähnchenflügel
1 EL Ketchup
1 EL Senf
1 EL Paprika

1 EL süße Sojasoße
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1| Hähnchenflügel in zwei Hälften teilen (am Gelenk trennen).
- 2| Alle Zutaten in einer großen Schüssel verrühren und die Hähnchenflügel dazugeben. Gut vermischen, bis die Hähnchenflügel völlig bedeckt sind. Mit Folie einwickeln und die Marinade 12 Stunden einwirken lassen.
- 3| Die Hälfte der Hähnchenflügel in den Korb des Ultimate Fry legen. Sie können sich zum Teil überdecken. HÄHNCHENPROGRAMM starten und 12 Minuten lang garen. Die zweite Hälfte gleichermaßen garen. Sofort mit Pommes frites und Kirschtomatensalat servieren.



Die Marinade kann nach Geschmack abgewandelt werden: BBQ-Sauce, Gewürze, Chili, Knoblauch usw.

HAUPTGERICHTE

LACHS-TACOS

4  15 Min.  14 Min. 

ZUTATEN

4 Lachsfilets
8 Weizentortillas
Saft von 4 Limonen
2 Gläser frischer Ananassaft
1 Bund frischer Koriander

1 Stück frischer Ingwer
250 g Guacamole,
Fertigprodukt
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1 | Ingwer schälen und hacken. Die Hälfte des Korianders fein schneiden. Limettensaft, Ananassaft, Ingwer und Koriander in eine Schüssel geben. Die Lachsfilets dazugeben und behutsam vermischen. Die Schüssel mit Folie abdecken und 1 Stunde kalt stellen.
- 2 | Den Korb des Ultimate Fry mit Backpapier auslegen und auf jeder Seite 1 cm freilassen, damit die Luft zirkulieren kann. Die vier

Lachsfilets hineinlegen und mit dem FISCHPROGRAMM 10 Minuten lang garen. Den Fisch herausnehmen und mit einer Gabel leicht auseinanderdrücken.

- 3 | Alle Tortillas zusammenrollen, in den Korb des Ultimate Fry legen und 4 Minuten lang mit dem BACKPROGRAMM erhitzen. Guacamole auf den Tortillas verteilen, Lachs und den restlichen Koriander hinzufügen. Sofort servieren und eine Salsa-Sauce dazu reichen.



Für Liebhaber des süßsauren Geschmacks können kleine Ananasstücke dazugegeben werden.

HAUPTGERICHTE

LASAGNE MIT RICOTTA UND SPINAT

4-6 

10  Min.

30  Min.

ZUTATEN

12 Lasagneplatten

1 kg Rahmspinat, tiefgekühlt

250 g Ricotta

100 ml flüssige Sahne

80 g geriebener Mozzarella

1 EL gehacktes Basilikum

Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1 Die Lasagneplatten in einem großen Topf voll kochendem Salzwasser vorkochen, wie auf der Packung angegeben. Auf einem sauberen Küchentuch abtropfen lassen. Den Rahmspinat auftauen. Ricotta mit der Sahne verrühren, Basilikum hinzufügen, salzen, pfeffern.
- 2 Drei Lasagneplatten in den Behälter des Ultimate Fry legen und

- abwechselnd Spinat, Lasagneplatten, Ricotta, Lasagneplatten und wieder Spinat hineinschichten. Jede Schicht salzen und pfeffern. Mit Lasagneplatten beenden.
- 3 Mit geriebenem Mozzarella bestreuen und mit dem GEMÜSEPROGRAMM überbacken. Heiß servieren und Rucola-Salat dazu reichen.



Kleine Würfel confierte Tomaten unter den Ricotta-Käse heben.

GLUTEN
FREE

HAUPTGERICHTE

LACHSKUCHEN

6  10 Min.  12 Min. 

ZUTATEN

250 g Kartoffelbrei
400 g Lachs
3 EL Mehl
1 Ei

30 g Paniermehl
2 EL Schnittlauch
30 g Butter
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1 | Lachs im Korb des Ultimate Fry mit dem FISCHPROGRAMM garen.
- 2 | Den Fisch zerbröckeln und mit der Hälfte des geschlagenen Ei, Mehl, Schnittlauch und Kartoffelbrei vermischen. Salzen. Mit den Händen 6 Kugeln formen und leicht mit den Handballen zusammendrücken.
- 3 | Das restliche Ei in einen tiefen Teller

geben. Paniermehl in einen zweiten Teller füllen. Die Bouletten nacheinander zuerst im geschlagenen Ei und dann im Paniermehl wenden. Auf jede Boulette eine Butterflocke setzen und mit dem GRILLPROGRAMM 12 Minuten garen. Nach halber Garzeit wenden. Mit Mayonnaise oder Tartar-Sauce heiß servieren und einen Salat oder grüne Bohnen dazu reichen.



TIPS

Diese kleinen Fischkuchen können auch mit Kabeljau oder Seelachs zubereitet werden. In diesem Fall mit etwas Petersilie und Knoblauch das Aroma verfeinern.

HAUPTGERICHTE

KIDS

GRUSELIGE HOTDOGS

4 ✂

10
Min. 

12
Min. 

ZUTATEN

8 Würstchen
1 Rolle Blätterteig
1 Eigelb

1 Spritzer Ketchup oder
Senf



KOCHREZEPT

- 1 | Den Blätterteig ausrollen und 8 gleichmäßige, ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Diese Streifen um die Würstchen wickeln und auf dem letzten Drittel Platz für die „Augen“ lassen.
- 2 | Das Eigelb mit 1 TL Wasser schlagen und den Blätterteig damit bepinseln.
- 3 | Die Würstchen in den Korb des Ultimate Fry legen und mit dem **GRILLPROGRAMM** 12 Minuten lang garen. Die Hotdogs herausnehmen, auf 4 Teller verteilen und mit Ketchup oder Senf kleine Augen darauf malen.



Mit einem Regenwurmsalat servieren
(Pommes frites aus Kartoffeln oder
Süßkartoffeln).



HAUPTGERICHTE

3
INGREDIENTS

LAMMKOTELETTS MIT ZITRONE

4 ✂

10
Min. 

12
Min. 

ZUTATEN

8 Lammkoteletts
1 Zitrone (Bio)
4 Knoblauchzehen

1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1 | Zitronenschale abziehen. Knoblauch schälen und in einem Mörser fein zerkleinern. Die Zitronenschale und 2 Esslöffel Olivenöl dazugeben.
- 2 | Über die Lammkoteletts gießen, gut vermischen, salzen, pfeffern, in eine Folie einwickeln und die Marinade 4 h einwirken lassen.
- 3 | 4 Koteletts in den Korb des Ultimate Fry legen und mit dem GRILLPROGRAMM 10 Minuten lang garen und nach halber Garzeit wenden. Mit den anderen 4 Koteletts wiederholen. Mit Zuckerbohnen, großen Erbsen, Reis und Kerbel oder Koriander in einer Schale wie einen „Bowl“ anrichten.



Fügen Sie frische Kräuter hinzu, wenn Sie die Marinade zubereiten: Thymian, Quendel, Oregano.

HAUPTGERICHTE

PUTE-ZUCCHINI-SPIESSE

HEALTH

4 ✂

10 Min. 🍲

20 Min. 🍳

30 Min. 🍴

ZUTATEN

450 g Putenbrust
1 Zucchini
2 Zitronen

1 EL Ingwer
1 Schuss Olivenöl
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1 | Zucchini waschen und mit einem Sparschäler in lange Streifen schneiden.
- 2 | Pute in gleichmäßige Streifen schneiden. Jeden Putenstreifen schneckenförmig mit einem Streifen Zucchini umwickeln und auf einen maximal 25 cm langen Holzspieß aufspießen. Von der Zitrone die Zesten abziehen und den Saft auspressen. Mit Ingwer, Salz, Pfeffer und einem Schuss
- 3 | Olivenöl vermischen. Über die Spieße gießen und 30 Minuten lang marinieren.
Im Korb des Ultimate Fry mit dem HÄHNCHENPROGRAMM 20 Minuten lang garen. Die Spieße können übereinanderliegen. Mit Quinoa oder Bulgur servieren.



Den Ingwer durch Kreuzkümmelpulver, Kräuter aus der Provence, usw. ersetzen.

HAUPTGERICHTE

NUDELKUCHEN MIT BOLOGNESE

4 ✂

15 Min. 

30 Min. 

ZUTATEN

400 g Rigatoni-Nudeln
500 g Bolognese-Sauce
60 g Parmesan, gerieben

100 g Gruyère, gerieben
20 g Butter
1 Bund Basilikum

KOCHREZEPT

- 1 | Nudeln wie auf der Packung beschrieben kochen. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. In eine Schüssel geben und mit dem geriebenen Parmesan gut vermischen, damit alle Nudeln davon umhüllt werden.
- 2 | Den Korb des Ultimate Fry mit Backpapier so auslegen, dass auch der Rand bedeckt ist. Das Papier mit Butter bestreichen und die Nudeln senkrecht und leicht zusammengedrückt hineinschichten. Die Bolognese-Sauce darüber und in die Nudeln gießen. **GEMÜSEPROGRAMM** starten und 10 Minuten lang garen.
- 3 | Mit geriebenem Gruyère bestreuen und weitere 10 Minuten garen. Mit kleingeschnittenem Basilikum anrichten und einen grünen Salat dazu servieren.



Dieses Rezept kann mit einer Käsesauce oder einer fertigen Ratatouille abgewandelt werden.

HAUPTGERICHTE

HAUSGEMACHTE FISH & CHIPS

4 ✂

10
Min. 

7
Min. 

ZUTATEN

4 Kabeljaufilets, je 100 bis
125 g
5 EL Mehl
5 EL Paniermehl
2 Eier

30 g Butter
1 Bund Kerbel oder
Estragon
4 EL Mayonnaise
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1 | Die Fischstücke auf einem Küchenpapier abtrocknen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier in einem Suppenteller schlagen.
- 2 | Die Fischstücke im Mehl, dann in den Eiern und zuletzt im Paniermehl wälzen. In den Korb des Ultimate Fry geben. 2 Butterflockchen daraufsetzen und mit dem SNACKPROGRAMM 7 Minuten lang garen.
- 3 | Die Kräuter mit einer Schere zerkleinern, mit der Mayonnaise verrühren und zum ausgebackenen Fisch servieren.



Dieses Rezept kann mit allen Arten von marktfreschen Fischen zubereitet werden: Seehecht, Köhler, Pollack usw.



HAUPTGERICHTE



GROSSE POMMES FRITES MIT KNOBLAUCH UND PETERSILIE

4 

10 Min. 

15 Min. 

30 Min. 

ZUTATEN

800 g Kartoffeln (Bintje)
2 Knoblauchzehen
1 kleiner Strauß glatte Petersilie

2 EL Paprikapulver
1 EL Olivenöl
Salz

KOCHREZEPT

- 1** | Kartoffeln waschen und schälen. In dicke Stäbchen schneiden.
- 2** | Pommes frites in eine Schüssel geben, mit 2 EL Olivenöl, einer Prise Salz, Paprikapulver, gepresstem Knoblauch und fein gehackter Petersilie vermischen. Bedecken und Marinade 30 Minuten einwirken lassen.
- 3** | Die Pommes frites in den Korb des Ultimate Fry geben und mit dem POMMES FRITES PROGRAMM je nach Größe 12 bis 15 Minuten garen. 2 Garvorgänge vorsehen.



Vor dem Servieren die Kartoffeln mit etwas Käse überbacken, das ist absolut köstlich.

HAUPTGERICHTE

EIER IM PFÄNNCHEN MIT LACHS UND SPINAT

4 

5 Min. 

6 Min. 

12 Min. 

ZUTATEN

2 Scheiben Räucherlachs
200 g Spinat, tiefgekühlt
80 ml Crème fraîche

40 g Gruyère, gerieben
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1 | 50 g tiefgekühlten Spinat in 4 Auflaufförmchen geben und mit dem **AUFTAUPROGRAMM** 12 Minuten lang auftauen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 | Den Räucherlachs in dünne Streifen scheiden. In jedes Förmchen
- 3 | 1 Löffel Crème fraîche, Lachsstreifen, 1 Ei und ein wenig Gruyère geben. Die Förmchen in den Korb stellen und mit dem **FISCHPROGRAMM** 5 Minuten lang garen. Heiß mit Toastbrot servieren.



Die Eier können auch mit fertiger Sauce Hollandaise serviert werden.

HAUPTGERICHTE

LACHSSPIESSE AUF JAPANISCHE ART

4 

10 Min. 

5 Min. 

ZUTATEN

4 Lachsfilets
3 EL süße Sojasoße

3 EL Sojasauce
1 TL Reissig

KOCHREZEPT

1 | Die beiden Sojasaucen mit dem Reissig in einer Schüssel vermischen. Den Lachs in lange Streifen schneiden (10 x 3 cm). Die Marinade auf den Lachs gießen, mit Klarsichtfolie abdecken und 12 Stunden kühl stellen.

2 | Danach den Lachs abtropfen lassen. Die Streifen auf Holzspieße von ca. 15 cm Länge stecken. Die Spieße in den Korb des Ultimate Fry legen und mit dem FISCHPROGRAMM garen.



Dieses Rezept kann auch mit Thunfisch zubereitet werden, die beste Saison dafür ist der Sommer.

HAUPTGERICHTE

KIDS

HUHN MIT MOZZARELLA ,CORDON BLEU'

4 

10  Min.

15  Min.

ZUTATEN

4 Schnitzel vom
Hünerschenkel
50 g Mozzarella, gerieben
4 EL Mehl

5 EL Paniermehl
2 Eier
30 g Butter
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

1 Die Schnitzel flach ausbreiten und falls notwendig noch etwas aufschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils eine große Handvoll Mozzarella in die Mitte der Schnitzel legen und sie zusammenklappen.

2 In einem tiefen Teller die Eier schlagen, in einen zweiten Teller Mehl und in einen dritten Teller Paniermehl geben.

Die Cordon bleu's zunächst im Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl wenden.

3 Die Cordon bleu's in den Korb des Ultimate Fry legen, Butterflocken darauflegen und mit dem HÄHNCHENPROGRAMM 15 Minuten lang garen. Mit einem Salat aus geriebenen Karotten servieren.



Zum Mozzarella in den Cordon bleu's ein kleines Stück gekochten Schinken hinzufügen.

HAUPTGERICHTE

HUHN MIT BACKOBSTFÜLLUNG

4 

10  Min.

1  Stunde

ZUTATEN

1 Huhn
100 g Brät
50 g getrocknete Aprikosen,
Cranberrys oder Rosinen,
gewässert
30 g Pistazien, ungesalzen
1 Ei

50 ml Milch
1 Scheibe trockenes Brot
1 EL Koriander, frisch oder
tiefgekühlt
30 g Butter
Salz, Pfeffer



KOCHREZEPT

- 1 Die Füllung zubereiten: Das Brot zerbröseln und mit der Milch vermischen. Das Brät mit dem Backobst, dem kleingeschnittenen Koriander und dem geschlagenen Ei vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Mischung mit den Fingern kneten.
- 2 Huhn mit der Mischung füllen.
- 3 Das Huhn in den Behälter des Ultimate Fry legen, ein Stück Butter daraufsetzen, das HÄHNCHENPROGRAMM starten und die Garzeit auf 70 Minuten einstellen.



Falls gewünscht, kann das Backobst mit trockenen Feigen, Rosinen, Datteln und Gewürzen angereichert werden.

HAUPTGERICHTE

NEW YORK HOTDOGS

KIDS

4 ✂

10 Min. 

14 Min. 

ZUTATEN

4 Hotdog-Brötchen
4 Würstchen
4 Cornichons
1 weiße Zwiebel

4 Kirschtomaten
8 Scheiben Cheddar
1 EL Olivenöl

KOCHREZEPT

- 1 | Würstchen für 5 Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser garen. In der Zwischenzeit die Zwiebel fein hacken, mit einem Esslöffel Olivenöl beträufeln und im Korb des Ultimate Fry mit dem GRILLPROGRAMM 5 bis 6 Minuten lang garen.
- 2 | Cornichons in kleine Würfel und Tomaten in Scheiben schneiden. Die Hotdogs eng zusammen in den Korb

- des Ultimate Fry legen und mit dem GRILLPROGRAMM 3 Minuten lang bräunen. Aufschneiden, mit einer Scheibe Cheddar und einem Würstchen füllen.
- 3 | Cornichons, Zwiebeln und Kirschtomaten darauf verteilen und sofort servieren.



Kreieren Sie mit Ketchup oder Senf Bilder, wie es in den USA üblich ist. Viel Spaß!

HAUPTGERICHTE

RINDFLEISCH-SPIESSE MIT TERIYAKI-SAUCE

4 

ZUTATEN

24 Scheiben Rindercarpaccio
400 g Emmental oder Comté-
Käse

10  Min.

6  Min.

1  Stunde

2 EL flüssiger Honig
3 EL Sojasoße
Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1 | Den Käse in Würfel schneiden. Diese auf 12 kleine Spieße stecken. Jeden Spieß mit 2 Scheiben Carpaccio ummanteln.
- 2 | In einer Schüssel die Marinade zubereiten, hierzu die Sojasoße und den Honig verrühren. Marinade über die Spieße gießen. Kalt stellen und die

Marinade 1 Stunde einwirken lassen.

- 3 | 6 Spieße versetzt in den Korb legen und mit dem GRILLPROGRAMM 6 Minuten lang garen. Die Spieße herausnehmen und weitere 6 Spieße nochmals mit dem GRILLPROGRAMM garen. Pfeffern und salzen und sofort servieren.



Die Spieße mit einem kleinen Schälchen süßer Sojasoße servieren.



HAUPTGERICHTE

VEGGIE

PITA-PIZZA MIT GEGRILLEM GEMÜSE



ZUTATEN

4 Pitabrote
1 Zucchini
8 Champignons
8 Kirschtomaten
1 Mozzarellakugel
(wahlweise)

4 Basilikumblätter
1 TL Olivenöl
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1** | Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden. Champignons fein schneiden. Beides in den Korb des Ultimate Fry legen, salzen, pfeffern, GRILLPROGRAMM starten und 8 Minuten lang garen.
- 2** | Pitabrote auf die Arbeitsfläche legen. Kirschtomaten halbieren und Mozzarella in

Würfeln schneiden. Die Zucchinischeiben, Champignons, Tomaten und Mozzarella auf den Pitabrotten verteilen.

- 3** | Mit Olivenöl beträufeln (wahlweise). Im Behälter des Ultimate Fry mit dem SNACKPROGRAMM 6 Minuten lang garen. Mit jeweils einem frischen Basilikumblatt dekorieren und servieren.



Für eine glutenfreie Version glutenfreie Pitabrote verwenden und für eine 100% Veggie-Version die Mozzarella weglassen.



HAUPTGERICHTE

LACHS CRUMBLE

6  5 Min.  15 Min. 

ZUTATEN

6 Lachssteaks
120 g Mehl
120 g weiche Butter

120 g Parmesanstückchen
2 EL Estragon, getrocknet

KOCHREZEPT

1 | Mehl, Butter, Estragon und zerbröckelten Parmesan verkneten bis ein Krümelteig entsteht.

2 | Die Lachssteaks in den Behälter des Ultimate Fry legen, mit dem Krümelteig bedecken und mit dem **FISCHPROGRAMM** 15 Minuten lang garen. Sofort servieren.



Dieses Rezept kann mit Kabeljau, Seelachs oder anderen weißen Fischfilets gekocht werden.

HAUPTGERICHTE

MAC & CHEESE

4  10  Min. 20  Min.

ZUTATEN

250 g Makkaroni
250 ml Milch
125 ml flüssige Sahne

80 g Cheddar, gerieben
1 EL Senf
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1 | Nudeln mit 250 ml Wasser und der Milch zusammen in einem Topf vermischen. Zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze 8 Minuten lang kochen und von Zeit zu Zeit umrühren. Von der Herdplatte nehmen, die Sahne, die Hälfte des Käses und den Senf hinzufügen. Salzen und pfeffern.
- 2 | Die Nudeln in den Behälter des Ultimate Fry schütten und mit dem restlichen Käse bestreuen.
- 3 | GRILLPROGRAMM starten und 12 Minuten lang garen.



In diesem Rezept kann der Cheddar durch Gruyère, Comté oder Tomme de Savoie ersetzt werden.

HAUPTGERICHTE

VEGETARISCHE LASAGNE

6 

10  Min.

30  Min.

ZUTATEN

12 Lasagneplatten
1 kg Ratatouille
500 ml Béchamelsauce
(oder Soja Gratin Bio)

80 g Mozzarella, gerieben
(wahlweise)
1 Bund Basilikum
Salz, Pfeffer



KOCHREZEPT

- 1 | Lasagneblätter in einem großen Topf, wie auf der packung angegeben in kochendem Salzwasser vorkochen. Abtropfen lassen und auf ein großes Küchentuch legen, ohne dass sie sich überlappen.
- 2 | 3 Lasagneplatten in den Behälter des Ultimate Fry legen, mit der Hälfte der Ratatouille bedecken, salzen, pfeffern, mit 3 weiteren Lasagneplatten bedecken und 2/3 der Béchamelsauce darauf verteilen. 3 weitere Platten darüber schichten, den Rest de Ratatouille darauf verteilen, salzen, pfeffern und mit der restlichen Béchamelsauce begießen. Mit dem GEMÜSEPROGRAMM garen.
- 3 | 5 Minuten vor Ablauf der Garzeit mit Mozzarella bestreuen und fertig garen.



Nach Belieben mit frischem Thymian, frisch gepresstem Knoblauch oder frischem Basilikum verfeinern.



HAUPTGERICHTE

CROQUE FISCH

4  10  Min. 22  Min.

ZUTATEN

400 g Kabeljau
(oder anderer weißer Fisch
vom Markt)
4 EL Mayonnaise
4 EL Maismehl

5 EL Paniermehl, glutenfrei
1 Ei
30 g Butter
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

1 | Die Kabeljaufilets übereinander in den Korb des Ultimate Fry legen und 10 Minuten mit dem FISCHPROGRAMM garen. Aus dem Korb nehmen und mit einer Gabel zerbröckeln. Mit der Mayonnaise vermischen. Salzen und pfeffern. Davon vier etwas längliche Bouletten von etwa 75 g formen.

schlagen. Mehl und Paniermehl jeweils in einen anderen tiefen Teller geben. Die Bouletten nacheinander im Mehl, im Ei und dann im Mais-Paniermehl wenden.

3 | In den Korb des Ultimate Fry legen und 12 Minuten lang mit dem GRILLPROGRAMM garen. Die Croque Fish nach halber Garzeit wenden. Sofort servieren.

2 | Ei in einem tiefen Teller



Hamburger kann man daraus machen, indem man die Croquettes in glutenfreien vorgeheizten Hamburger-Brötchen mit geschlossenen Samen und Salat serviert.



HAUPTGERICHTE

BUNS AUF MEXIKANISCHE ART



ZUTATEN

200 g Brotteig
80 g Hackfleisch vom Rind
4 EL Mais

40 g Mozzarella
1 EL Kreuzkümmelpulver
30 g Salzbutter

KOCHREZEPT

- 1** | Fleisch mit Kreuzkümmelpulver in einer Pfanne anbraten. Den Brotteig in 4 Portionen teilen. Mozzarella in große Würfel schneiden.
- 2** | Jede Teigkugel mit einem Löffel Hackfleisch, Mais und Mozzarellawürfeln, füllen. Die Teigkugeln schließen.
- 3** | Auf jeden Bun eine Butterflocke setzen und nach und nach die Buns im Korb des Ultimate Fry mit dem GRILLPROGRAMM garen. Servieren.



Die Buns können nach Belieben gefüllt werden: mit Tomate, Schinken, Thunfisch...

HAUPTGERICHTE

MAMA MARGARITA

4  5 Min.  12 Min. 

ZUTATEN

Zubereitung 5 Minuten
Backen: 12 Minuten
Zutaten
4 runde ausgerollte
Pizzateige
4 Tomaten

4 EL Tomatenmark
1 Mozzarellakugel
4 EL gehacktes Basilikum
1 EL Basilikum
1 EL Olivenöl
Salz



KOCHREZEPT

- 1 | Die runden Pizzateige auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Mit dem Tomatenmark bestreichen. Die Tomaten in Scheiben und den Mozzarella in Würfel schneiden. (wahlweise). Den Korb des Ultimate Fry mit Backpapier auslegen und am Rand 2 cm frei lassen. Eine Pizza hineinlegen und bei 180° mit dem GRILLPROGRAMM 12 Minuten garen.
- 2 | Auf jedem Pizzateig Tomatenscheiben und einige Mozzarellawürfel verteilen. Salzen und mit Olivenöl beträufeln
- 3 | Mit den restlichen Pizzen gleichermaßen vorgehen. Mit frischem Basilikum dekorieren und servieren.



Gegen Ende der Backzeit kleine Würfel Büffelmozzarella auf der Pizza verteilen.



HEALTH

HAUPTGERICHTE

BURGER SANTA MONICA

4 ✂

10 Min. 

18 Min. 

ZUTATEN

400 g Pute oder Hühnchen
½ Zucchini
4 Hamburger-Brötchen
1 Ei

30 g weißes Paniermehl
30 g Mehl
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1| Das Fleisch grob in der Schüssel der Küchenmaschine mixen. Zucchini waschen und ungeschält fein hobeln. Fleisch, Zucchini und Olivenöl vermischen und großzügig salzen und pfeffern. Mit den Händen 4 Fladen formen und pressen.
- 2| Mehl in einen kleinen Teller geben, Paniermehl in einen zweiten geben und das Ei in einem tiefen Teller schlagen. Die Fladen einzeln zuerst im Mehl,
- 3| dann im Ei und zuletzt im Paniermehl wenden. Sie dann im Korb des Ultimate Fry mit dem GRILLPROGRAMM 18 Minuten lang garen. Nach halber Garzeit mit einem Pfannenwender herumdrehen. 4 Brötchen halbieren, in den Korb des Ultimate Fry legen und die Garzeit um 2 Minuten verlängern. Die Hamburger mit der gewünschten Sauce anrichten und sofort servieren.

TIPS

Die Hamburger können auf Wunsch verfeinert werden: Mayonnaise, Senf, Avocadoscheiben, Käse, Spinatblätter, Sprossen, Tomatenscheiben...

HAUPTGERICHTE

LACHSSTEAK MIT MASALA

4 ✨

10
Min. 

12
Min. 

ZUTATEN

4 Lachssteaks
1 zerkleinerte Zwiebel
2 zerkleinerte
Knoblauchzehen
1 reife Tomaten, gewürfelt
1 EL frischer geriebener
Ingwer

2 EL Masalapulver
(oder Curry)
1 EL Tomatenmark
150 ml Kokosmilch



KOCHREZEPT

- 1** | Zwiebeln in einem Topf glasig dünsten. Knoblauch und Tomatenwürfel dazugeben und einige Minuten köcheln lassen, dann Masala, Ingwer und Tomatenmark hinzufügen. Gut vermischen.
- 2** | Kokosmilch dazugeben und 2 Minuten auf kleiner Flamme kochen. Abschmecken.

- 3** | Die Lachssteaks auf 4 Blatt Backpapier verteilen. Soße über die Lachssteaks gießen. Das Backpapier zu Paketen falten und in den Korb des Ultimate Fry legen. FISCHPROGRAMM starten und 20 Minuten lang garen. Mit klein geschnittenen Minzblättern garnieren und servieren.



HAUPTGERICHTE

HAMBURGER DELUXE

4 

5 Min. 

10 Min. 

ZUTATEN

600 g Hackfleisch vom Rind
4 Hamburger-Brötchen
1 Tomate
4 Kopfsalatblätter

1 Knoblauchzehe
1 TL Sojasoße
1 EL Olivenöl

KOCHREZEPT

- 1 | Das Rinderhack, den zerdrückten Knoblauch, die Sojasoße und das Olivenöl mischen. Salzen. Mit den Händen 4 flache Frikadellen formen.
- 2 | Diese in den Korb des Ultimate Fry legen und mit dem GRILLPROGRAMM dem gewünschten Garpunkt entsprechend etwa 8 Minuten lang garen.
- 3 | Nach der Hälfte der Garzeit mit einem Pfannenwender umdrehen. Die 4 Hamburger-Brötchen in den Ultimate Fry legen und die Garzeit um 2 Minuten verlängern. Die Hamburger mit Salatblättern und Tomaten garnieren. Servieren.



Dazu schmeckt eine wahre „Deluxe“-Sauce: 1 Löffel grobkörniger Senf, 2 Löffel scharfer Senf, 1 Eigelb und 1 Löffel Öl, alles vermischen und zuletzt 1 Löffel Crème fraîche dazugeben.

HAUPTGERICHTE

ZUCCHINIAUFLAUF MIT TOMATEN

6 ✂

15 Min. 🍲

40 Min. 🍲

ZUTATEN

1 kg Zucchini
6 Tomaten
300 ml Béchamelsauce

50 g Gruyère, gerieben
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1 | Zucchini waschen, schälen und die Schale jeden zweiten Streifen belassen. In regelmäßige Scheiben schneiden. 10 Minuten lang in kochendem Salzwasser vorkochen. Sorgfältig abtropfen lassen. Die Tomaten in Scheiben schneiden. Knoblauch pressen.
- 2 | Den Knoblauch auf dem Boden des Ultimate Fry-Behälters verteilen. Dann abwechselnd die Zucchini- und Tomatenscheiben hineinschichten. Großzügig salzen und
- 3 | pfeffern. Mit Béchamelsauce bedecken und mit dem GEMÜSEPROGRAMM garen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit den Auflauf mit geriebenem Gruyère bestreuen. Sofort servieren.



Dem Auflauf können auch gare Kartoffelscheiben, Dörrfleisch oder Kirschtomaten hinzugegeben werden.

HAUPTGERICHTE

LACHSLASAGNE MIT SPINAT

6  15 Min.  40 Min. 

ZUTATEN

12 Lasagneplatten
600 g Rahmspinat, tiefgekühlt
4 Lachssteaks
200 ml flüssige Sahne
70 g Gruyère, gerieben
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1 Die Lasagneplatten wie auf der Packung beschrieben kochen. Den Rahmspinat auftauen. Den Korb des Ultimate Fry mit Backpapier auslegen, die Lachssteaks hineinlegen und mit dem FISCHPROGRAMM 10 Minuten lang garen.
- 2 Den Fisch zerbröckeln. Die Hälfte der Creme Fraîche auf den Boden des Ultimate Fry-Behälters gießen, mit Lasagneplatten bedecken und abwechselnd Spinat, Lasagne und Lachs hineinschichten. Mit der restlichen Creme Fraîche begießen und die Hälfte des Gruyères darüberstreuen. GEMÜSEPROGRAMM einstellen und garen.
- 3 5 Minuten vor Ablauf der Garzeit mit dem restlichen Gruyère bestreuen. Sofort servieren.



Dieses Gericht kann man mit Champignons verfeinern, die kurz in der Pfanne mit Knoblauch und glatter Petersilie angebraten wurden.

HAUPTGERICHTE

HACKFLEISCH-TACOS

6 ✂

15 Min. 🍲

25 Min. 🍳

ZUTATEN

12 Weizentortillas
500 g Hackfleisch vom Rind
4 Tomaten
200 ml Tomatencoulis
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 kleine Dose rote Bohnen

3 Handvoll geriebener Käse
1 Bund frischer Koriander
1 EL Kreuzkümmelpulver
1 TL Oregano
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1 Die Tomaten 2 Minuten lang in kochendes Wasser tauchen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken.
- 2 Zwiebel und Knoblauch mit 1 EL Olivenöl im Behälter des Ultimate Fry mit dem GRILLPROGRAMM 5 Minuten andünsten. Tomatenwürfel hinzufügen, 5 Minuten garen und dann das Fleisch, das Coulis, die Gewürze und die abgetropften
- 3 roten Bohnen hinzufügen. Salzen und pfeffern. GRILLPROGRAMM starten, 12 bis 15 Minuten garen und regelmäßig umrühren.
- 3 Zwei Minuten vor Ende der Garzeit 6 Tortillas einmal zusammenklappen und in den Korb des Ultimate Fry legen. Mit Hackfleisch, geriebenem Käse und fein geschnittenem Koriander heiß servieren. Mit den restlichen Zutaten gleichermaßen verfahren.



Probieren Sie auch Fisch-Varianten mit Filets von weißem Fisch: Kabeljau oder Seelachs, mit zerdrückten Kartoffeln, etwas Knoblauch, einem Spritzer Limettensaft und Olivenöl anrichten.

HAUPTGERICHTE

CONFIERTE KAROTTEN AUS DEM OFEN

4  10 Min.  30 Min. 

ZUTATEN

1 Bund Frühlingskarotten
1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian
2 EL Olivenöl

1 Schuss Balsamicoessig
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1** | Karotten sorgfältig waschen. In einem Topf mit kochendem Wasser 10 Minuten lang blanchieren. Gut abtropfen lassen.
- 2** | Die Karotten in eine Schüssel legen, mit Balsamicoessig und Olivenöl begießen, salzen, pfeffern und gut vermischen.
- 3** | Die Karotten übereinander in den Korb des Ultimate Fry legen. Knoblauchzehe in feine Lamellen schneiden und auf die Karotten legen. GEMÜSEPROGRAMM starten und 30 Minuten lang garen.



Falls die Haut der Karotten zu dick sein sollte, sie mit einem Messer abschaben. Wenn sie aber fein und sauber ist, kann man sie dranlassen.

HAUPTGERICHTE

PANIERTE RINDERSCHNITZEL

4 ✨

5 Min. 

6 Min. 

ZUTATEN

4 dünne Scheiben Rindfleisch
2 Eier
2 EL Mehl
4 EL Paniermehl
1 EL Senf
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1 | Das Mehl in einen tiefen Teller geben. In einem anderen Teller das Ei mit dem Senf schlagen, salzen und pfeffern. Paniermehl in einen dritten Teller geben.
- 2 | Die Fleischscheiben im Mehl, dann in der Eimischung und zuletzt im Paniermehl wenden.
- 3 | Im Korb des Ultimate Fry mit dem GRILLPROGRAMM 6 Minuten lang garen. Nach der halben Garzeit die Schnitzel umdrehen. Auf Tellern verteilen und sofort mit saisonalem Gemüse servieren.



Die Amerikaner servieren dieses typische Rezept Country Fried Steak mit einer braunen „Gravy“ genannten Sauce.

HAUPTGERICHTE

RINDFLEISCH GEBRATEN MIT THAIBASILIKUM

4 ✂

10 Min. 🍲

12 Min. 🍲

ZUTATEN

500 g Rindfleisch zum Grillen
2 Zwiebeln
20 Blätter Thaibasilikum

4 EL Erdnusskerne
2 EL Sojasoße
1 EL Sesamöl

KOCHREZEPT

- 1** | Zwiebel schälen und fein hacken. Das Fleisch in dünne Streifen schneiden.
- 2** | Die Zwiebel in den Korb des Ultimate Fry und die Rindfleischstreifen mit dem Sesamöl und der Sojasauce in den Behälter geben. GRILLPROGRAMM starten und garen.
- 3** | Nach 5 Minuten Garzeit die Zwiebel zum Fleisch geben und 7 Minuten weitergaren und regelmäßig umrühren. Basilikum und Erdnüsse hinzufügen, rühren und wie bei Bo Bun mit gegarten Glasnudeln, geraspelter Rohkost, Minze und halbierten Nems servieren.



Während das Fleisch gart, im Korb des Ultimate Fry 8 kleine tiefgekühlte Nems braten und mit dem Gericht servieren.

HAUPTGERICHTE

ENCHILADAS MIT HUHN UND CHEDDAR

4 ✨ 10 Min. 🍲 25 Min. 🍳

ZUTATEN

8 Maistortillas
4 Hühnerbrüste
3 Tomaten
2 grüne Paprika
1 weiße Zwiebel

100 g Cheddar, gerieben
1 kleines Päckchen mexikanische Gewürzmischung
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1 Tomaten und Paprika waschen, aufschneiden und entkernen. In Würfel schneiden. Zwiebel kleinschneiden. Das Huhn in 3 x 3 cm große Würfel schneiden. Zwiebel, Tomaten, Paprika und Gewürze in einer Pfanne mit ein wenig Öl andünsten. Huhn hinzufügen, salzen, pfeffern, 15 Minuten lang bei kleiner Hitze garen und dabei umrühren.
- 2 Die Tortillas mit dieser Mischung füllen, die Hälfte des geriebenen

- Cheddars hinzufügen und die Tortillas aufrollen.
- 3 Den Boden des Ultimate Fry-Behälters mit Backpapier auslegen, 4 Tortillas hineinlegen und mit der Hälfte des restlichen Cheddars bestreuen. GRILLPROGRAMM starten und 10 Minuten lang garen. Sofort mit Guacamole und frischem Koriander servieren und den nächsten Garvorgang starten.



Für eine Version mit noch mehr Käse, den Tortilla-Auflauf mit geriebenem Mozzarella-Käse bestreuen.

HAUPTGERICHTE

GEBRATENES SONNTAGSHÄHNCHEN

4-6  5 Min.  1 Stunde 

ZUTATEN

1 Hähnchen von 1,2 kg
5 Knoblauchzehen
1 Zwiebel

20 g Butter
Olivenöl

KOCHREZEPT

- 1 | Zwiebel schälen und kleinschneiden. Das Hähnchen mit 1 EL Olivenöl einreiben. Großzügig salzen.
- 2 | Das Hähnchen mit einem kleinen Glas Wasser, Knoblauch und Zwiebeln in den Behälter des Ultimate Fry geben und ein Stück Butter darauflegen.
- 3 | Mit dem HÄHNCHENPROGRAMM garen und die Garzeit um 40 Minuten verlängern (gesamte Garzeit: 1 Stunde). Das Hähnchen während der Garzeit mehrmals umdrehen.



Die genaue Garzeit des Hähnchens hängt vom Gewicht ab. Um zu prüfen, ob das Hähnchen durchgebraten ist, mit einer Messerspitze in die Brust stechen: der herauslaufende Bratensaft muss klar sein.

HAUPTGERICHTE

BAGEL MIT ZWIEBEL UND THUNFISCH

4 ✂

10 Min. 

15 Min. 

ZUTATEN

4 Bagels
150 g Philadelphia Cream
Cheese
8 confierte Tomaten

1 Dose Thunfisch im
eigenen Saft
1 große rote Zwiebel
1 Schuss Olivenöl
Salz

KOCHREZEPT

- 1 Rote Zwiebel schälen und fein hacken. Bei kleiner Flamme 10 Minuten in einer kleinen Pfanne mit Olivenöl andünsten. Salzen. Die confierten Tomaten in Würfeln schneiden. Thunfisch und Philadelphia Cream Cheese mit einer Gabel in einer Schüssel vermischen.
- 2 Die Bagels aufschneiden. Die 4 Unterteile in den Korb des Ultimate

Fry geben und mit dem **GRILLPROGRAMM** 5 Minuten lang garen. Aus dem Korb nehmen und die Oberteile hineingeben. 3 Minuten lang garen.

- 3 In dieser Zeit die Unterteile der Bagels mit der Thunfischmischung bestreichen, Zwiebeln und confierte Tomaten darauf verteilen und die Oberteile daraufsetzen. Sofort servieren.



Einige Basilikumblätter oder frischen Thymian auf die Bagels geben.

HAUPTGERICHTE

SCHAWARMA AUF LIBANESISCHE ART

4 ✨

10 Min. 

10 Min. 

12 Stunden 

ZUTATEN

4 Hühnerbrüste (450 g)
1 Zitrone
3 Knoblauchzehen
1 weiße Zwiebel
2 EL orientalische Gewürze

4 Pita-Galetten
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer



KOCHREZEPT

- 1 Huhn in feine Streifen schneiden. Mit Knoblauch, Gewürzen, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Olivenöl vermischen. Mit Klarsichtfolie abdecken und 12 Stunden marinieren lassen.
- 2 Die Hühnerstreifen in den Korb des
- 3 Ultimate Fry geben, HÄHNCHENPROGRAMM starten und 10 Minuten garen. Während der Garzeit zweimal umrühren. Das Huhn in den Pita-Galetten mit fein geschnittenen Zwiebeln, Tomatenwürfeln und Salat servieren, wie für Kebab.



Mit 2 griechischen Joghurts, Zitronensaft und frischer, fein geschnittener Minze eine kleine Sauce zubereiten.

HAUPTGERICHTE

TAGINE MIT HUHN, OLIVEN UND EINGELEGTER ZITRONE

4-6 

10  Min.

40  Min.

ZUTATEN

1 Huhn (1,2 kg), in Stücke geschnitten
3 eingelegte Zitronen
20 grüne Oliven, entkernt
15 g frischer Ingwer

3 EL Ras-el-Hanout
1 Zwiebel
1 Schuss Olivenöl
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1** | Zwiebel und Ingwer schälen und hacken. Die Zwiebeln in einer kleinen Pfanne mit ein wenig Olivenöl andünsten. Die eingelegten Zitronen unter kaltem Wasser abspülen und vierteln. Die Hühnerschenkel und Brüste jeweils in 2 Teile schneiden.
- 2** | Zwiebeln und Hühnerteile eng mit den eingelegten Zitronen, dem Ingwer und den Gewürzen,

sowie 50 ml heißem Wasser in den Behälter des Ultimate Fry geben. Salzen und pfeffern. HÄHNCHENPROGRAMM starten, 30 Minuten garen und dabei regelmäßig die Hühnerteile wenden.

- 3** | Die entkernten Oliven bevor sie dem Behälter zugefügt werden mit ein wenig heißem Wasser begießen, umrühren und noch 10 Minuten weitergaren. Sofort servieren.



Die Tagine mit frischem Koriander anrichten und mit Couscous mit Gewürzen der Welt oder mit Bulgur servieren.

HAUPTGERICHTE

KARTOFFELGRATIN MIT KÄSE

4 

10 
Min.

40 
Min.

ZUTATEN

1,2 kg Kartoffeln (Bintje)
1 Knoblauchzehe

½ Reblochon-Käse

KOCHREZEPT

- 1** | Kartoffeln waschen und schälen. 25 Minuten lang vorkochen. Kartoffeln abgießen und in große Stücke schneiden. Knoblauch pressen.
- 2** | Die Kartoffeln in den Behälter des Ultimate Fry füllen und mit dem gepressten Knoblauch vermischen.

Reblochon in der Höhe halbieren und die Kartoffeln mit den beiden Hälften bedecken.

- 3** | Mit dem **GEMÜSEPROGRAMM** 10 Minuten lang überbacken und bei 200° die Garzeit um 5 Minuten verlängern. Sofort mit einem grünen Salat mit Walnussöl servieren.



Zur Abwechslung können andere Käsesorten verwendet werden: Fourme d'Ambert, Raclette-Käse oder ganz klassisch Comté.

HAUPTGERICHTE

LACHS IN FOLIE MIT ESTRAGON UND CHAMPIGNONS

4 ✨

10 Min. 🍲

15 Min. 🍲

ZUTATEN

4 Lachssteaks
200 ml flüssige Sahne
12 Champignons

4 Zweige Estragon
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1 | Backpapier in 4 große Rechtecke zuschneiden. Champignons waschen und in dünne Scheiben schneiden. Dann mit den Estragonblättern zusammen fein zerhacken.
- 2 | In die Mitte jedes Backpapiers ein Lachssteak legen, mit dem Champignongemisch bedecken und mit 2 Esslöffel Sahne begießen. Großzügig salzen und pfeffern und zu einem Paket verschließen. FISCHPROGRAMM starten und 15 Minuten lang garen. Mit frischen Nudeln servieren.



Für eine festliche Version etwas Curry und jeweils einige Garnelen hinzugeben und die Garzeit um ein paar Minuten verlängern.

HAUPTGERICHTE

KABELJAU MIT GREMOLATA

4  10 Min.  7 Min. 

ZUTATEN

4 Kabeljaufilets
2 Zitronen
Zesten von einer Zitrone
2 EL Olivenöl
2 EL helles Paniermehl

2 EL Mandelpulver
2 EL gehackte Petersilie
4 gehackte Basilikumblätter
1 gehackte Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1 | Gremolata in einer Schüssel zubereiten und dazu Paniermehl; Mandelpulver, Zitronenzesten, Petersilie, Basilikum und Olivenöl vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 | Zitrone in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und

damit den Boden des Korbes auslegen. Kabeljaufilets auf die Zitronenscheiben legen.

- 3 | Die Gremolata auf den Fischfilets verteilen und mit dem FISCHPROGRAMM 7 Minuten lang garen.



Falls die Filets dick sein sollten, kann die Garzeit ruhig um einige Minuten verlängert werden. Das Fischfleisch sollte noch leicht glänzend sein.

HAUPTGERICHTE

HÜHNERSCHENKEL MIT ROSMARINKARTOFFELN

KIDS

4 ✂

15 Min. 🥣

20 Min. 🍲

ZUTATEN

4 Hähnchenschlegel
350 g Grenaille-Kartoffeln
4 Zweige Rosmarin
2 EL grobkörniger Senf
1 EL Paprika

1 TL Knoblauch, granuliert
Saft von einer Zitrone
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1 | Senf, Olivenöl, Zitronensaft, Paprika und granulierten Knoblauch in einer Schüssel vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 | Die Grenaille-Kartoffeln waschen und halbieren. Die Hähnchenschlegel und den Rosmarin in die Schüssel geben. So mischen, dass die
- 3 | Kartoffeln und Hähnchenschlegel in den Korb legen, HÄHNCHENPROGRAMM starten und 20 Minuten lang garen. Während der Garzeit 2 bis 3 Mal wenden.



HAUPTGERICHTE

KIDS

KNUSPRIGE HÄHNCHENFLÜGEL

4 

10 
Min.

24 
Min.

ZUTATEN

12 Hähnchenflügel
50 g Mehl
4 EL Paprika
Saft einer Zitrone

30 g Salzbutter,
geschmolzen
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1 | Mehl und Hähnchenflügel in einer Schüssel vermischen. Salzen. 10 Minuten lang kaltstellen.
- 2 | Mit dem Schneebesen die geschmolzene Butter mit Zitronensaft und Paprikapulver vermischen.
- 3 | Die Hähnchenflügel mit der aromatisierten Butter begießen, abtropfen lassen und in den Korb des Ultimate Fry geben. Die Hähnchenflügel können übereinanderliegen. HÄHNCHENPROGRAMM starten und 12 Minuten garen, die Hähnchenflügel umdrehen und mit dem HÄHNCHENPROGRAMM 12 weitere Minuten garen.



Je nach Geschmack Piment hinzufügen.

HAUPTGERICHTE

HÜHNERSCHENKEL MIT THYMIAN UND ZITRONE

4 ✨

10 Min. 

20 Min. 

ZUTATEN

4 Hühnerschenkel
4 TL Olivenöl
1 EL Honig

3 EL frischer Thymian
4 Zitronen
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1 Die Hühnerschenkel alle 2 cm oberflächlich einritzen.
- 2 Die Schenkel in einer Schüssel mit Honig, Olivenöl und frischem Thymian rundherum einreiben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schenkel in den Korb legen. Zitrone in

Scheiben schneiden und auf den Schenkeln verteilen, sodass diese vollkommen bedeckt sind.

- 3 | HÄHNCHENPROGRAMM starten und 15 Minuten garen. Die Zitronenscheiben herunternehmen und weitere 5 Minuten garen.



HAUPTGERICHTE

GEBRATENER KABELJAU MIT ZWIEBELN

4 

15 
Min.

30 
Min.

ZUTATEN

4 Kabeljaufilets
2 milde Zwiebeln, gehackt
2 Eigelb
1 EL Majoran oder frischer
Thymian

1 Schuss Olivenöl
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

1 | Die Zwiebeln im Olivenöl in einem Topf 20 Minuten lang langsam anschwitzen. Salzen, pfeffern und Majoran hinzufügen.

2 | Den Korb des Ultimate Fry mit einem Viereck Backpapier auskleiden. Die 4 Fischfilets hineinlegen. Die milden Zwiebeln jeweils so auf den Filets verteilen, dass diese gut bedeckt sind. Mit den geschlagenen Eigelben begießen. FISCHPROGRAMM starten und 10 Minuten lang garen.



*Mit einer Schale Cerealien servieren:
Quinoa, Bulgur, oder Weizenkörner
und provenzalische Tomaten dazu
anbieten.*



HAUPTGERICHTE

SÜSSKARTOFFELPOMMES



4 ✂

15 Min. 🍲

22 Min. 🍲

ZUTATEN

2 Süßkartoffeln mit
orangefarbenem Fruchtfleisch
50 ml Sonnenblumenöl

1 Eiweiß
1 TL Kurkuma
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1 | Süßkartoffeln schälen und waschen. In 1 cm breite Stäbchen schneiden.
- 2 | Eiweiß, Öl, Kurkuma in einer großen Schüssel vermischen und pfeffern. Die Süßkartoffelstäbchen in die Mischung geben und umrühren, damit sie gleichmäßig von der Panade umhüllt sind.
- 3 | Die Süßkartoffeln in den Korb geben, mit dem POMMES FRITES PROGRAMM 22 Minuten lang garen und während der Garzeit alle 10 Minuten schütteln. Salzen und servieren.



Servieren Sie die Pommes frites mit Joghurt, den Sie mit einer Prise Curry aromatisieren.

HAUPTGERICHTE

HÄHNCHENNUGGETS

4 ✂ 10 Min. 🍲 12 Min. 🍳

ZUTATEN

4 Hähnchenschnitzel
100 g Paniermehl
50 g Mehl

2 Eier
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1 | Hähnchenschnitzel in gleichmäßige Stücke schneiden. Mehl mit Salz und Pfeffer in einen Gefrierbeutel geben. Paniermehl auf einem großen Teller verteilen und die Eier in einem Suppenteller schlagen.
- 2 | Hähnchenstücke in den Beutel legen, Beutel fest zuhalten und gut schütteln. Hähnchen aus dem Beutel nehmen, ein Stück nach dem anderen in die geschlagenen Eier tauchen und dann in Paniermehl rollen. Die Hälfte davon in den Korb des Ultimate Fry legen. Die Stücke können ein wenig übereinanderliegen. Mit ein bis zwei Esslöffel Öl begießen (wahlweise).
- 3 | Die Hähnchenstücke je nach Größe mit dem SNACKPROGRAMM 10 bis 12 Minuten garen. Den Vorgang wiederholen, bis alle Hähnchenstücke frittiert sind.



Bereiten Sie einen hausgemachten Ketchup zu, indem Sie 3 Tomaten, 1 Zwiebel, 1 TL Tomatenmark, 1 gehackte Knoblauchzehe, 4 TL Balsamico, 1 TL Honig, Salz und Pfeffer dünsten.

HAUPTGERICHTE

KÖFTE VOM RIND MIT KORIANDER

4 ✨

10 Min. 

12 Min. 

ZUTATEN

500 g Hackfleisch vom Rind
2 EL gehackte Schalotten
2 EL gehackter Koriander
1 EL Ras-el-Hanout
1 TL Kreuzkümmelpulver
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1 | Schalotten mit einem Spritzer Olivenöl in einer Pfanne kurz andünsten.
- 2 | Rindfleisch, Gewürze, Koriander und gedünstete Schalotten vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gleichmäßige, ovale Klöße formen.
- 3 | Die Klöße in den Korb legen und 7 bis 8 Minuten mit dem GRILLPROGRAMM (180°) garen. Die Klöße können im Korb übereinanderliegen.



Die Köfte mit einer Minzsauce servieren: 2 griechische Joghurts mit 1 Esslöffel frischer, gehackter Minze, einem Schuss Olivenöl und ein wenig Zitronensaft vermischen.

HAUPTGERICHTE

THUNFISCHPIZZA



15
Min.

15
Min.

ZUTATEN

1 rechteckiger Pizzateig
400 g Thunfisch im eigenen
Saft
2 Tomaten in dünnen
Scheiben
3 EL Ricotta

1 Eigelb, geschlagen
2 EL Senf
ein paar Prisen frischer
Thymian
Parmesanspäne



KOCHREZEPT

- 1| Ein viereckiges Blatt Backpapier in den Korb legen und am Rand 1 cm freilassen. Den Thunfisch abgießen.
- 2| Die Hälfte des Pizzateigs mit Senf bestreichen, dabei die Ränder aussparen und darauf die dünnen Tomatenscheiben verteilen. Mit frischem Thymian bestreuen und den Thunfisch

darauf zerbröckeln. Ricotta hinzufügen.

- 3| Die Pizza zusammenklappen, die Ränder mit Eigelb befeuchten und festdrücken. Die Ränder etwas aufrollen, damit die Pizza fest geschlossen bleibt. Pizza mit dem restlichen Eigelb bepinseln und mit Parmesanspänen bestreuen. Die Pizza in den Korb legen, BACKPROGRAMM starten und 15 Minuten lang garen.



Dieses Rezept kann für eine vegetarische Version mit gegrillten Auberginen abgewandelt werden.

HAUPTGERICHTE

SOMMERGEMÜSE AM SPIESS

8 ✨ 15 Min. 🍲 20 Min. 🍷

ZUTATEN

2 Zucchini
2 Maiskolben
24 Kirschtomaten

1 Aubergine
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1 | Gemüse waschen. Zucchini und Maiskolben in Scheiben schneiden. Aubergine in 4 dicke Scheiben schneiden und diese dann jeweils vierteln.
- 2 | Die Auberginenstücke salzen, pfeffern und mit ein paar Tropfen Olivenöl beträufeln. Leicht übereinander in den Korb des Ultimate Fry legen und 5 Minuten bei 180° garen. Herausnehmen.
- 3 | 8 Spieße zubereiten und jeweils abwechselnd gegarte Auberginen, Zucchinis, Mais und Tomaten aufstecken. Mit ein wenig Olivenöl begießen, in den Korb des Ultimate Fry legen und 10 Minuten lang mit dem GRILLPROGRAMM garen. Die Spieße können übereinandergelegt werden.



Mit Butter Maître d'Hôtel servieren: 160 g weiche Butter mit 4 Esslöffel fein gehackter, glatter Petersilie und 1 Esslöffel Zitronensaft vermischen. Die Butter auf den Spießen verteilen, sobald diese gar sind.

HAUPTGERICHTE



KNUSPRIGE GRENAILLE-KARTOFFELN MIT PARMESAN

4 ✂

10 Min. 

20 Min. 

ZUTATEN

12 Grenaille-Kartoffeln
50 g Parmesanpulver

1 EL Thymianblüten
Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1 | Parmesan, Pfeffer und Thymian in einer Schüssel vermischen. Schnittfläche auf die Mischung legen.
- 2 | Die Kartoffeln längs halbieren. Den Korb mit Backpapier auslegen und am Rand 1 cm frei lassen. Die Mischung mit dem Parmesan auf das Backpapier geben und die Kartoffelhälften mit der
- 3 | GEMÜSEPROGRAMM starten und 20 Minuten lang garen.



Eine sehr einfache Beilage zum gegrillten Hähnchen oder zu gegrillten Steaks.

HAUPTGERICHTE

FALAFEL

20 

15 
Min.

10 
Min.

ZUTATEN

500 g Kichererbsen, gegart	1 TL Kreuzkümmelpulver
50 g Mehl	1 Knoblauchzehe
1 weiße Zwiebel, fein gehackt	1 EL Tahini (Sesampaste)
2 EL Petersilie, gehackt	1 Schuss Olivenöl
2 EL Koriander, gehackt	Salz, Pfeffer

KOCHREZEPT

- 1** | Kichererbsen, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Koriander, Kreuzkümmelpulver, Salz, Pfeffer, Sesampaste und Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine geben und mixen bis ein grober Teig entsteht. Falls der Teig zu flüssig sein sollte, ein wenig Mehl hinzufügen, falls er zu fest sein sollte, mit ein wenig Wasser verdünnen.
- 2** | Von diesem Teig 20 leicht abgeflachte Falafels formen.
- 3** | In den Korb des Ultimate Fry legen, mit Olivenöl beträufeln (wahlweise) und mit dem GRILLPROGRAMM 10 Minuten lang garen. Die Falafels können im Korb übereinanderliegen. Nach halber Garzeit wenden.



Die Falafel in warmen Pitabroten mit Minzeblättern, Joghurt und Tomatenscheiben anrichten und servieren.

DESSERTS

APFEL CRUMBLE

6  10 Min.  40 Min. 

ZUTATEN

4 Äpfel, Kanada-Reinette	150 g Mehl
150 g Cassonadezucker + 15 g für den Behälter	100 g Butter
	1 EL Lebkuchengewürz

KOCHREZEPT

- 1 | Den Behälter des Ultimate Fry mit Backpapier auslegen und auch den Rand auf geringer Höhe damit bedecken.
- 2 | Äpfel schälen und in große Würfel schneiden. In den Behälter legen, mit 15 g Cassonadezucker und dem Gewürz bestreuen, vermischen, das BACKPROGRAMM
- 3 | In der Zwischenzeit Mehl, Zucker und die in Würfel geschnittene Butter vermischen. Auf die Äpfel geben und mit dem BACKPROGRAMM weitere 30 Minuten garen. Mit einer Kugel Vanilleeis und Pecannüssen servieren.



Um einen Hauch Säure hinzuzufügen, kann man rote Beeren, Himbeeren oder Johannesbeeren zu den Äpfeln geben.

DESSERTS

GRANOLA MIT CRANBERRYS UND PEKANNÜSSEN

4 ✨

5 Min. 

20 Min. 

ZUTATEN

100 g Haferflocken
40 g Pekannüsse
25 g Cranberrys, getrocknet

2 EL Honig
1 EL Öl

KOCHREZEPT

- 1 | Alle Zutaten vermischen.
- 2 | Den Behälter des Ultimate Fry mit Backpapier auslegen, eine Schicht des Gemisches darauf verteilen, mit dem BACKPROGRAMM 20 Minuten lang garen und in dieser

Zeit zweimal umrühren.
Erkalten lassen. In einer Schale mit Joghurt, frischem Obst und Honig servieren.



Anstelle des Öls kann in gleichen Mengen Kokosfett, Olivenöl oder Butter verwendet werden. Der Honig kann durch Ahornsirup ersetzt werden.

DESSERTS

SCONES MIT ROSINEN



8 

20 Min. 

30 Min. 

10 Min. 

ZUTATEN

320 g Mehl
45 g Zucker
1 TL Backpulver
30 g Rosinen
30 g Cranberrys

90 g Butter
1 Ei
120 ml + 1 EL Milch
1 TL Zitronensaft



KOCHREZEPT

- 1 | Milch und Zitronensaft vermischen und etwa 10 Minuten ruhen lassen.
- 2 | Mehl, Zucker, Backpulver und Trockenfrüchte in einer Schüssel vermischen. Die Butter in Flocken hinzufügen und mit den Fingern verarbeiten. Mit der Milch-Zitronenmischung verrühren und das Ei hinzufügen. Den Teig 3 bis 4 cm dick ausrollen. Kreise von ca. 6 cm Durchmesser ausstechen.
- 3 | Die Scones mit 1 EL Milch bepinseln. 6 Scones in den Korb des Ultimate Fry legen und mit dem **BACKPROGRAMM** 15 Minuten lang garen. Mit dem zweiten Schub gleichermaßen vorgehen.



Scones werden zum Tee mit etwas Butter, Creme fraîche und Erdbeermarmelade gereicht.

DESSERTS

KÄSEKUCHEN

4 ✂

10 Min. 

20 Min. 

1 Stunde 

ZUTATEN

250 g Frischkäse, Typ Philadelphia
Cream cheese
1 Ei

3 EL Zucker
4 runde Mürbeteig-Plätzchen
1 Prise Vanilleextrakt

KOCHREZEPT

- 1| Mit dem elektrischen Handrührer den Zucker, den Frischkäse und die Vanille energisch verrühren. Das Ei hinzufügen und nochmals verrühren.
- 2| In 4 Papierbackförmchen die runden Mürbeteigplätzchen legen. Die Creme darauf gießen.
- 3| Die Käseküchlein in den Behälter des Ultimate Fry geben, GEMÜSEPROGRAMM einstellen und 20 Minuten lang garen. Vor dem Servieren 1 Stunde lang kalt werden lassen.



Den Cream Cheese durch Saint Môret Frischkäse ersetzen und diesen mit ein wenig flüssiger Sahne geschmeidig rühren. Mit Himbeercoulis servieren.

DESSERTS

FONDANTS SCHOKO-HIMBEERE

4 ✨ 10 Min.  8 Min. 

ZUTATEN

8 Himbeeren
100 g dunkle Schokolade
50 g Salzbuter
50 g Zucker
2 Eier
25 g Mehl

KOCHREZEPT

- 1 | Die Schokolade zusammen mit der Butter in der Mikrowelle ca. 1 Minute lang schmelzen lassen.
- 2 | Zucker, Eier und Mehl hinzufügen und gut verrühren.
- 3 | Den Teig in 4 runde Silikonförmchen (oder Auflaufförmchen) verteilen, in jedes 2 Himbeeren in die Mitte geben und die Förmchen in den Korb des Ultimate Fry stellen. **BACKPROGRAMM** starten und 20 Minuten lang garen.



Zur Abwechslung können verschiedene Backschokoladen verwendet werden: weiße, Milch- oder Bitterschokolade.

DESSERTS

COOKIE-KUCHEN

4  20  Min. 30  Min.

ZUTATEN

175 g Butter
200 g brauner Zucker
1 Ei + 1 Eigelb
1 TL Vanilleextrakt

250 g Mehl
2 EL Maizena
2 TL Backpulver
150 g Schokotropfen

KOCHREZEPT

- 1 | Butter und Zucker verrühren bis eine cremige Masse entsteht. Ei, Eigelb und Vanilleextrakt hinzufügen.
- 2 | Mehl, Maizena und Backpulver mischen. Zur vorhergehenden Mischung geben und die Schokotropfen hinzufügen.
- 3 | Den Boden des Ultimate Fry Behälters mit Backpapier auslegen und am Rand ein wenig hochstehen lassen. Den Teig hineinfüllen und mit dem BACKPROGRAMM 30 Minuten lang garen. Den „Cookie-Kuchen“ vor dem Abkühlen 30 Minuten lang im Behälter lassen. Mit einer Kugel Vanilleeis servieren.



Die Schokotropfen können durch getrocknete Cranberrys oder Rosinen ersetzt werden.



DESSERTS

MUFFINS MIT HEIDELBEEREN



4 ✨

15 Min. 

25 Min. 

ZUTATEN

150 g Heidelbeeren
(frisch oder tiefgekühlt)
150 g Mehl
2 Eier
150 ml Milch

100 g Zucker
100 g Butter
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Vanilleextrakt
2 Prisen Salz



KOCHREZEPT

- 1 | Mehl, Zucker, Backpulver, Vanille und Salz in die Schüssel der Küchenmaschine geben.
- 2 | In einer Schüssel die Eier mit der Milch schlagen. Diese Mischung zu den Zutaten in der Küchenmaschine geben, die weiche Butter hinzufügen und rühren bis ein glatter Teig entsteht.
- 3 | Den Teig bis zu zwei Drittel hoch in kleine Förmchen füllen, die Heidelbeeren darauf verteilen und mit einem kleinen Löffel in die Mitte hineindrücken. 4 Muffins in den Korb des Ultimate Fry stellen und 25 Minuten lang mit dem BACKPROGRAMM garen (160°). Mit dem zweiten Schub Muffins gleichermaßen vorgehen.



Die Heidelbeeren können durch Himbeeren, Brombeeren oder Schokotropfen (Zartbitter- oder Milkschokolade) ersetzt werden.

DESSERTS

BANANENBROT

6  20  Min. 35  Min.

ZUTATEN

3 reife Bananen	2 Eier
210 g Mehl	3 TL Zimt
80 g brauner Zucker	2 TL Backpulver
110 g weiche Butter	¼ TL Salz

KOCHREZEPT

- 1 | Butter mit 80 g braunem Zucker schlagen. Nach und nach die Eier hinzufügen. Die Bananen zerdrücken und zur Mischung geben, ohne mit dem Schlagen aufzuhören.
- 2 | Mehl, Backpulver, Zimt und Salz vermischen und in den Bananenteig einarbeiten.
- 3 | Den Boden des Behälters des Ultimate Fry mit einem Blatt Backpapier auslegen und auch den Rand damit bedecken. Den Teig auf das Papier gießen, den restlichen braunen Zucker darauf verteilen und 35 Minuten lang mit dem BACKPROGRAMM garen. Vor dem Herausnehmen 5 Minuten lang abkühlen lassen.



Den Kuchen mit einer halbierten Banane dekorieren, die vor dem Backen auf den Teig gelegt wird.

DESSERTS

3
INGREDIENTS

TARTE TATIN

6 ✂ 10 Min. 🍲 30 Min. ☕

ZUTATEN

1 Blätterteigrolle
4 Äpfel, Kanada-Reinette
80 g Zucker

KOCHREZEPT

- 1 | Äpfel schälen und vierteln. Den Boden des Ultimate Fry-Behälters mit Backpapier auslegen. Die Äpfel darauf verteilen.
- 2 | Karamell zubereiten: Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze ohne rühren zum Schmelzen bringen, bis er eine schöne hellbraune Farbe annimmt. Sofort über die Äpfel gießen. Mit dem BACKPROGRAMM 10 Minuten garen
- 3 | Den Blätterteig auf die Größe des Behälters zuschneiden, ca. 22 x 22 cm. Den Teig auf die Äpfel legen und den Rand an den Äpfeln entlang einschlagen. Mit dem BACKPROGRAMM 30 Minuten lang garen. 5 Minuten ruhen lassen, damit der Karamell fest wird und die Äpfel mit dem Teig verbindet, dann aus der Form nehmen.



Das Rezept kann mit Mango, Ananas oder Aprikosen abgewandelt werden.

DESSERTS

3
INGREDIENTS

GEBRATENE GRAPEFRUITS MIT VANILLE

4 ✂

10
Min. 

30
Min. 

ZUTATEN

2 Grapefruits
4 Prisen Vanillepulver

4 TL Cassonadezucker

KOCHREZEPT

- 1 | Grapefruits waschen und halbieren.
- 2 | Jede Hälfte mit einer Prise Vanillepulver und 1 TL Cassonadezucker bestreuen. In den Korb des Ultimate Fry setzen.
- 3 | **BACKPROGRAMM** starten und die Grapefruits 10 Minuten lang garen. Lauwarm servieren.



Als leckeres Dessert mit einer Kugel Grapefruitsorbet darauf servieren.

DESSERTS

COOKIES MIT SCHOKOTROPFEN

12 

10 Min. 

40 Min. 

ZUTATEN

160 g Mehl
1 großes Ei
175 g Schokotropfen
115 g Butter
50 g Puderzucker

100 g brauner Zucker
1 TL Vanilleextrakt
2 Prisen Backpulver
1 Prise Fleur de Sel



KOCHREZEPT

- 1** In einer kleinen Schüssel Mehl und Backpulver mischen. Butter und Zucker in der Schüssel der Küchenmaschine schlagen, bis eine cremige Masse entsteht.
- 2** Salz, Vanilleextrakt und Ei dazugeben und verrühren. Mehl und Schokotropfen hinzufügen. Nochmals verrühren.
- 3** Den Boden des Korbes des Ultimate Fry mit einem viereckigen Blatt Backpapier auslegen. 2 gut gefüllte Esslöffel vom Teig hineinfüllen. BACKPROGRAMM starten und 10 Minuten lang garen bis die Ränder goldbraun werden. Den Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die Cookies auf einem Rost abkühlen lassen.



Die Cookies können in einer luftdichten Dose auf Backpapier geschichtet bis zu einer Woche aufbewahrt werden.



DESSERTS

3
INGREDIENTS

KLEINES KAKAO-KOKOS- BLÄTTERTEIGGEBÄCK

12 

5 Min. 

10 Min. 

10 Min. 

ZUTATEN

1 Rolle Blätterteig
3 EL Brotaufstrich

2 EL Kokosraspeln

KOCHREZEPT

- 1| Den Blätterteig ausrollen. Den Aufstrich darauf verteilen und mit Kokosraspeln bestreuen, den Teig fest aufrollen. 15 Minuten lang in den Gefrierschrank legen.
- 2| Die Rolle in gleichmäßige Scheiben schneiden.
- 3| Den Korb des Ultimate Fry mit einem Viereck Backpapier auslegen. Die Blätterteigteile darauflegen und mit dem GRILLPROGRAMM 10 Minuten lang garen.



TIPS

*Kokosraspeln sind nicht erwünscht?
In diesem Fall gemahlene Haselnüsse
verwenden.*

DESSERTS

3
INGREDIENTS

RUSTIKALER APRIKOSENKUCHEN

6 ✨

20
Min. 

40
Min. 

ZUTATEN

6 frische Aprikosen
1 runder Pizzateig

50 g Mandelpulver

KOCHREZEPT

- 1** | Aprikosen waschen, entkernen und halbieren.
- 2** | Den Pizzateig ausrollen und das Backpapier darunter lassen. Den Teig mit Mandelpulver bestreuen. Die Aprikosenhälften mit der runden Seite nach oben drauflegen und dabei 5 cm Rand freilassen. Den Rand des Pizzateigs über die Aprikosenhälften klappen.
- 3** | Das Backpapier rund um den Teig herum wegschneiden. In den Behälter des Ultimate Fry legen. **BACKPROGRAMM** starten und 40 Minuten lang garen. Vor dem Herausnehmen 5 Minuten lang abkühlen lassen.



Je nach Verfügbarkeit und Jahreszeit, kann man das Rezept mit Pfirsich, roten Beeren oder Pflaumen backen. Über den Kuchen etwas Cassonadezucker und Mandelblättchen streuen.

DESSERTS

WEICHER BROWNIE MIT PEKANÜSSEN

6 ✪

10 Min. 

30 Min. 

ZUTATEN

130 g dunkle Schokolade
2 Eier
90 g Butter

225 g Zucker
90 g Mehl
80 g Pekanüsse, grob gemahlen

KOCHREZEPT

- 1 | Schokolade und Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Mit 2 geschlagenen Eiern, Zucker und Mehl vermischen. Die gemahlene Pekanüsse hinzufügen.
- 2 | Den Behälter des Ultimate Fry so mit Backpapier auslegen dass Boden und Rand bedeckt sind. Den Kuchenteig hineinfüllen.
- 3 | Mit dem BACKPROGRAMM 30 Minuten lang garen. Den Garpunkt mit einer Messerspitze testen und gegebenenfalls die Backzeit um 2 Minuten verlängern. Vor dem Verzehr kalt werden lassen und mit Schlagsahne servieren.



Die Pekanüsse durch Walnüsse oder Macadamianüsse ersetzen.

DESSERTS

KAROTTENKUCHEN

6  20 Min.  50 Min. 

ZUTATEN

200 g Karotten, geschält und geraspelt
4 Eier
250 g Mehl
170 g Zucker
25 g Haselnüsse, gemahlen
1 TL Vanilleextrakt
2 TL Backpulver
200 ml Sonnenblumenöl
1 TL Lebkuchengewürz
1 Prise Salz

KOCHREZEPT

- 1 | Den Behälter des Ultimate Fry mit Backpapier auslegen.
- 2 | Das Mehl in eine große Schüssel sieben, mit Backpulver, gemahlene Haselnüsse, Gewürz und Salz mischen. Eier mit dem Zucker und dem Vanilleextrakt solange schlagen bis eine schaumige Masse entsteht. Das Öl in einem feinen Strahl hinzufügen und weiterhin
- 3 | Den Teig in den Behälter des Ultimate Fry füllen und mit dem **BACKPROGRAMM 50** Minuten lang garen. Um zu testen ob der Kuchen gar ist, eine Messerklinge hineinstecken, die trocken herauskommen muss.



Für einen Guss 90 g Butter mit 50 g Puderzucker und einer Prise Vanillepulver mischen. 125 g Philadelphiakäse und 1 Esslöffel Zitronensaft hinzufügen. Den kalten Kuchen damit bestreichen und mit gegrillten Haselnussplittern bestreuen.

DESSERTS

APFEL-MUFFINS MIT MANDELN

4 

15 Min. 

15 Min. 

ZUTATEN

1 Apfel
100 g Mehl
1 Ei
50 ml Mandelmilch
2,5 g Hefe
50 g Zucker

50 g flüssige Butter + ein wenig für
die Formen
1 EL Ingwerpulver
1 TL Zimt
4 EL Mandelblättchen
1 Prise Salz

KOCHREZEPT

- 1 | Butter und Zucker in einer Schüssel zu einer weißen Masse schlagen. Ei und Mandelmilch hinzufügen und zu einem homogenen Teig verrühren.
- 2 | Das gesiebte Mehl, Ingwerpulver, Zimt, Backpulver, Salz und 3 EL Mandeln hinzufügen. Den Apfel waschen, in kleine Würfel

schneiden und mit der Hälfte der Mandelblättchen zum Teig geben.

- 3 | 4 Muffin-Förmchen buttern und bis auf zwei Drittel Höhe mit dem Teig füllen. Die restlichen Mandeln auf die Oberfläche streuen. BACKPROGRAMM starten und 25 Minuten lang garen.



Die Mandelmilch kann durch normale Milch ersetzt werden.

DESSERTS

SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ



ZUTATEN

100 g dunkle Schokolade
3 Eier (1 Eigelb + 3 Eiweiß)
100 ml Vollmilch
30 g Puderzucker

1 TL Maizena
25 g Butter
Salz

KOCHREZEPT

- 1| Die in Stücke geschnittene Schokolade im Wasserbad oder der Mikrowelle schmelzen.
- 2| Eigelb und Eiweiß trennen. 1 Eigelb mit Maizena verrühren. Milch in einem Topf erhitzen, von der Herdplatte nehmen, die Eigelb-Maizena-Mischung dazugeben, vermengen und einige Minuten auf der Herdplatte eindicken lassen. Schokolade dazugeben und unterrühren.
- 3| Die 3 Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Wenn der Eischnee beginnt fest zu werden, den Puderzucker dazugeben und noch einmal kurz schlagen. Eiweiß unter die Mischung heben.
- 4| 4 Auflaufförmchen buttern, mit Zucker ausstreuen und die Präparation bis zu zwei Drittel Höhe in die Förmchen füllen. Die Förmchen in den Korb des Ultimate Fry stellen und mit dem BACKPROGRAMM 12 Minuten lang garen.



DESSERTS

DONUTS

20 

20
Min. 

12
Min. 

3
Stunden 

ZUTATEN

350 g Mehl
50 g Zucker
1 Päckchen Bäckerhefe
Express

1 Ei
150 ml Milch
20 g kalte Butter



KOCHREZEPT

- 1 | Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und 10 Minuten lang kneten. Mit einem sauberen Tuch abdecken und bei Zimmertemperatur ca. 2 Stunden gehen lassen.
- 2 | Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig 2 cm dick ausbreiten. Mit einer Ausstechform Kreise von 6 cm Durchmesser

und etwas kleinere aus der Mitte ausstechen. Noch eine Stunde gehen lassen.

- 3 | Die Donuts (je nach Größe) in den Korb legen und mit dem BACKPROGRAMM 10 Minuten lang garen. Die restlichen Donuts auf die gleiche Weise backen. Abkühlen lassen.



Die Donuts können mit hübschen farbigen Zuckergüssen dekoriert werden. Diese gibt es fertig zu kaufen.

DESSERTS

BRATÄPFEL

4 ✂ 15 Min.  30 Min. 

ZUTATEN

4 Bratäpfel
1 Blätterteig oder Croissant-
Teig
2 EL Honig

4 kleine Salzbutterflocken
4 kleine Mürbeteigplätzchen

KOCHREZEPT

- 1 | Äpfel waschen und das obere Viertel abschneiden. Die Kerne entfernen und jeweils mit 1 Esslöffel Honig und 1 Butterflocke ersetzen.
- 2 | Den Teig ausbreiten, in 4 gleichmäßige Streifen schneiden und diese rund um die Äpfel wickeln. Die Äpfel in den Korb legen und mit dem BACKPROGRAMM 30 Minuten lang bei 160° garen.
- 3 | Mürbeteigplätzchen in einer Schüssel zerdrücken und auf den Äpfeln verteilen und weitere 5 Minuten (160°) garen.



Der letzte Schritt ist optional, die Äpfel können auch einfach im Blätterteig gebraten serviert werden. Wahlweise eine Prise Vanillepulver hinzugeben.