

Please make sure to read the enclosed Ninja® Instructions prior to using your unit.
Bitte lesen Sie die beigelegte Ninja®-Bedienungsanleitung durch, bevor Sie Ihr Gerät verwenden.
Veuillez à prendre connaissance des instructions Ninja® Foodi® incluses avant d'utiliser votre appareil.
Lee las instrucciones adjuntas de Ninja® antes de usar el aparato.
Assicurarsi di avere letto le Istruzioni di Ninja® in dotazione prima di utilizzare l'unità.
Certifique-se de que lê as instruções Ninja® incluídas antes de utilizar o seu aparelho.



NINJA Foodi®

RECIPE GUIDE - ENGLISH FROM PAGE 1
REZEPTBUCH - DEUTSCH AB SEITE 28
LIVRET DE RECETTES - FRANÇAIS À PARTIR DE LA PAGE 56
LIBRO DE RECETAS - ESPAÑOL DESDE PÁGINA 84
RICETTARIO - ITALIANO DA PAGINA 112
GUIA DE RECEITAS - PORTUGUÊS A PARTIR DA PÁGINA 140



Ihr Leitfaden für Ihr Hand- & Stabmixer Set.

Willkommen beim Ninja® Foodi® Hand- & Stabmixer Set.
Es trennen Sie nur noch wenige Seiten von Rezepten, Tipps,
Tricks und nützlichen Hinweisen, die Ihnen helfen, Kuchen,
Cremes, Suppen, Salsa und vieles mehr zu zaubern.



Lernen Sie die PowerBase kennen.

Leistung, die in Ihrer Hand liegt.

Dank seines leistungsstarken Motors kann sich die PowerBase in ganz unterschiedliche Geräte verwandeln - je nachdem, welches Zubehör Sie verwenden. Rühren, Mixen und Hacken sind nur der Anfang.





**Beginnen
Sie mit dem
Mischen**

Handmixer

Lernen Sie Ihren Handmixer kennen



Rührbesen: Geschwindigkeitsstufen 1-5

Wenn Sie die Rührbesen eingesetzt haben, verwenden Sie die Geschwindigkeitsstufe 1 zum Einrühren von trockenen Zutaten in Flüssigkeiten. Steigern Sie die Geschwindigkeit auf die Stufen 3-4, um Keksteig, Cremes, Brotteig, Glasuren oder Kartoffelpüree zuzubereiten. Die Geschwindigkeitsstufe 4 eignet sich zum Aufschlagen von Butter und Zucker. Die Verwendung für Hefeteige wie Pizza oder Gebäck wird nicht empfohlen.



Knethaken: Geschwindigkeitsstufen 1-4

Verwenden Sie bei eingesetzten Knethaken die Geschwindigkeitsstufen 1-2, um die trockenen und flüssigen Zutaten zu mischen, und erhöhen Sie dann langsam auf die Geschwindigkeitsstufe 4, um den Teig zu kneten.



Halten Sie sich genau an die im Rezept vorgegebenen Rührzeiten. Achten Sie auch genau auf visuelle Hinweise, die Ihnen helfen zu entscheiden, wie lange Sie schlagen, mixen oder aufschlagen. Wenn im Rezept zum Beispiel steht „mischen, bis sich steife Spitzen bilden“, dann kontrollieren Sie die Mischung immer wieder, um festzustellen, ob sich steife Spitzen herausbilden.



Beginnen Sie immer auf der Geschwindigkeitsstufe 1 und steigern Sie die Geschwindigkeit ganz langsam, um ein Umherspritzen der Zutaten zu verhindern. Wenn Sie die Arbeit beenden, denken Sie daran, das Gerät auszuschalten.

Stabmixer

Lernen Sie Ihren Stabmixer kennen

Beginnen sie
mit dem Mixen



Auswahl des Behälters



Der Behälter sollte ausreichend groß sein, damit der **Mixerkopf ganz in die Zutaten eingetaucht werden kann**. Wenn der Mixerkopf eingetaucht ist, sollte noch genügend Platz in dem Behälter sein, um Überlaufen und Spritzen zu verhindern. Es empfiehlt sich, einen Kochtopf oder einen großen Messbecher zu erwenden.

HINWEIS: Führen Sie den Mixvorgang nicht in Töpfen und Pfannen mit Antihaftbeschichtung durch.

Tipps zum Mixvorgang:

- Schneiden Sie größere Lebensmittel – wie Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln und Paprika – vor dem Mixen in kleinere Stücke (ungefähr 2,5 cm groß oder kleiner). Um optimale, cremige Ergebnisse zu erzielen, empfiehlt sich das Vorschneiden in einer einheitlichen Größe. Garen Sie Gemüse vor dem Pürieren.
- Entfernen Sie feste Haut, Kerne oder Kerngehäuse vor dem Mixvorgang. Lebensmittel wie Zwiebeln, Kartoffeln, Kürbisse, Knoblauch, Orangen und Zitronen sollten im Vorfeld geschält werden.
- Mixen Sie gefrorenes Obst, Eis und harte Gemüsesorten wie Mohrrüben, Kartoffeln und Kürbisse zusammen mit Flüssigkeiten, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Heiße Speisen sollten vor dem Mixvorgang ein wenig abkühlen.
- Beginnen Sie auf einer niedrigen Geschwindigkeitsstufe und steigern Sie durch Gedrückthalten der TURBO-Taste die Geschwindigkeit, um die Zubereitung unter Kontrolle zu behalten. Arbeiten Sie in Intervallen, damit die Zutaten nicht zu stark verarbeitet werden.

Mixen und Pürieren



Tauchen Sie die Öffnungen am Mixerkopf in die Zutaten ein und drehen Sie die Klinge nach oben und von Ihnen weg.

Führen Sie das Gerät beim Mixvorgang leicht **nach oben und nach unten** und unterbrechen Sie die Arbeit, wenn die Öffnungen nicht mehr von den Zutaten bedeckt sind.

Beginnen Sie mit dem Hacken



Zerkleinerer

Lernen Sie Ihren Zerkleinerer kennen

Zusammenbau

Schritt 1: Zusammenbau von Klinge und Deckel:

Halten Sie die Klingeneinheit vorsichtig am oberen Ende des Schaftes, setzen Sie sie in die Mixschüssel ein und geben Sie die Zutaten hinzu.

Schritt 2: Aufsetzen des Spritzschutzdeckels:

Legen Sie den Spritzschutzdeckel so auf, dass der Deckel in die Einkerbungen an der Schüssel greift. Achten Sie darauf, dass der Deckel sicher sitzt.



Schritt 3: Installation der Motorbasis:

Setzen Sie die Motorbasis so ein, dass die Pfeile an der Einheit mit den Pfeilen am Spritzschutzdeckel übereinstimmen, und drücken Sie die Motorbasis gegen den Deckel, um sie zu arretieren.



Tipps zum Hackvorgang:

- Drücken Sie kurz auf die Taste, wenn Sie in einem kurzen Intervall arbeiten wollen, und länger, wenn das Intervall länger sein soll. So erhalten Sie das gewünschte Ergebnis.
- Bei der Nutzung des Hackaufsatzes ist der Geschwindigkeitsregler deaktiviert.

KÄSESOUFFLÉ

VORBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN

GARZEIT: 27 MINUTEN

ERGIBT: 4 EINZELNE SOUFFLÉS

ZUBEHÖRTEILE: HANDMIXERAUFSATZ MIT RÜHRBESE



ZUTATEN

30 g Butter

30 g Mehl

280 ml Milch

Salz und Pfeffer je nach Geschmack

½ TL Muskatnuss

40 g Parmesan, fein gerieben

40g Gruyère, fein gerieben

3 Eier, Eiweiß und Eigelb getrennt

Butter und Semmelbrösel für die Förmchen



ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 200 °C vorheizen. 4 Förmchen à 10 cm/180 ml mit Butter einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.
2. Butter und Mehl in einen großen Topf geben, 2 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, dann langsam die Milch einrühren. Etwa 5 Minuten oder bis die Mischung dickflüssig ist unter ständigem Rühren weiterkochen, dann vom Herd nehmen. Muskat unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.
3. Eiweiß in eine mittelgroße Schüssel geben. Den Handmixeraufsatz an der Motorbasis anbringen und dann die Rührbesen einsetzen. Die Leistung wählen, den Aufwärtspfeil drücken und mit dem Schlagen beginnen, dabei von Stufe 1 langsam auf Stufe 5 erhöhen, bis sich kleine Spitzen bilden.
4. Käse in die dicke Sauce geben und gut vermischen. Dann Eigelb hinzufügen und rühren, bis es vollständig eingearbeitet ist.
5. Jeweils nur etwa ein Viertel des Eischnees vorsichtig unter die Sauce heben. Nach dem Unterheben die Mischung auf 4 Förmchen verteilen. Die Förmchen nur bis etwa 1 cm unter den Rand füllen.
6. Gegebenenfalls den Rand der Auflaufförmchen abwischen und diese anschließend in den Ofen stellen. 18-20 Minuten backen. Dabei die Ofentür geschlossen lassen.
7. Sofort servieren.

KNOBLAUCH-KRÄUTERBUTTER

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN

ERGIBT: 8 PORTIONEN

ZUBEHÖRTEILE: ZERKLEINERER



ZUTATEN

2 Knoblauchzehen, geschalt

15 g frische Petersilienblätter

10 g frische Estragonblätter

250 g ungesalzene Butter, weich

Salz und Pfeffer je nach Geschmack

ZUBEREITUNG

1. Die Klinge in die Mixschüssel einsetzen.
2. Knoblauchzehen, Petersilie und Estragon in die Mixschüssel geben.
3. Den Spritzschutzdeckel an der Schüssel anbringen und anschließend die Motorbasis auf den Spritzschutzdeckel setzen.
4. Die Ein-/Ausschalttaste gedrückt halten und etwa 5 Sekunden lang verarbeiten, bis diese zerkleinert sind.
5. Butter, Salz und Pfeffer in die Mixschüssel geben.
6. Die Ein-/Ausschalttaste gedrückt halten und alle Zutaten etwa 15 Sekunden lang verarbeiten, bis diese gut vermischt sind.
7. Deckel und Klinge entfernen. Sofort verwenden oder bis zur Verwendung kühl stellen. Kann auch eingefroren werden.



BASILIKUM-SPINAT-PESTO

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN

ERGIBT: 250 ML

ZUBEHÖRTEILE: ZERKLEINERER

ZUTATEN

20 g junger Spinat
30 g Basilikumblätter
1 Knoblauchzehe
25 g Pinienkerne, geröstet
25 g Parmesan, gerieben
75 ml Olivenöl
Salz, je nach Geschmack
Pfeffer, je nach Geschmack



ZERKLEINERER



ZUBEREITUNG

1. Die Klinge in die Mixschüssel einsetzen.
2. Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Schüssel geben.
3. Den Spritzschutzdeckel an der Schüssel anbringen und anschließend die Motorbasis auf den Spritzschutzdeckel setzen.
4. Die Ein-/Ausschalttaste gedrückt halten, um zu pulsieren, bis die Zutaten gut vermischt sind.
5. Den Deckel und die Klinge entfernen und das Pesto in einen Aufbewahrungsbehälter geben. Für Nudeln, in Saucen, Suppen oder als Marinade verwenden.

SALSA

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN

ERGIBT: 4 PORTIONEN

ZUBEHÖRTEILE: ZERKLEINERER

ZUTATEN

1 Knoblauchzehe, geschält
½ kleine rote Zwiebel, geschält und geviertelt
1 kleine rote Chili, entkernt und geviertelt
¼ rote Paprika, entkernt
250 g Tomaten, entkernt und geviertelt
Saft einer ½ Limette
10 g frische Korianderblätter und -stängel
1 Prise Salz und Pfeffer
1 Prise Zucker
Tortilla-Chips zum Servieren



ZERKLEINERER



ZUBEREITUNG

1. Die Klinge in die Mixschüssel einsetzen.
2. Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Schüssel geben.
3. Die Motorbasis am Deckel des Zerkleinerers anbringen und anschließend den Deckel auf den Zerkleinerers setzen.
4. Die Ein-/Ausschalttaste drücken und einige Male pulsieren, bis die Salsa gehackt ist.
5. Die Klingen nach dem Mixen herausnehmen.
6. Mit Tortilla-Chips servieren.

HUMMUS

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN

ERGIBT: 4-6 PORTIONEN

ZUBEHÖRTEILE: ZERKLEINERER

ZUTATEN

1 Dose (400 g) Kichererbsen, abgetropft
(50 ml Flüssigkeit aufheben) und abgespült

15 ml Zitronensaft

30 ml Olivenöl

1 Knoblauchzehe, geschält

Salz, je nach Geschmack

Natives Olivenöl extra und Paprikapulver
zum Garnieren



ZERKLEINERER



ZUBEREITUNG

1. Die Klinge in die Mixschüssel einsetzen.
2. Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Schüssel geben.
3. Den Spritzschutzdeckel an der Schüssel anbringen und anschließend die Motorbasis auf den Spritzschutzdeckel setzen.
4. Die Ein-/Ausschalttaste gedrückt halten, um zu pulsieren, bis eine weiche Konsistenz erreicht ist.
5. Deckel und Klinge entfernen. Mit Olivenöl und Paprikapulver bestreut servieren.

PASSATA

VORBEREITUNGSZEIT: 25 MINUTEN

ERGIBT: 3-4 PORTIONEN

ZUBEHÖRTEILE: ZERKLEINERER

ZUTATEN

1 Karotte

½ rote Zwiebel

1 Stange Sellerie

2 EL natives Olivenöl extra

1 EL frisches Basilikum

1 Dose (400 g) ganze geschälte Tomaten

Salz



ZUBEREITUNG

1. Die Klinge in die Mixschüssel einsetzen.
2. Karotte, Zwiebel und Sellerie in die Schüssel geben.
3. Den Spritzschutzdeckel an der Schüssel anbringen und anschließend die Motorbasis auf den Spritzschutzdeckel setzen.
4. Die Ein-/Ausschalttaste drücken und einige Male pulsieren, bis alle Zutaten gehackt sind.
5. Nach der Verarbeitung die Motorbasis, den Deckel und die Klinge entfernen.
6. In einem mittelgroßen Topf das Olivenöl erhitzen, die gehackten Zutaten hinzufügen und weichkochen.
7. Tomaten und Basilikum zugeben, salzen und bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten köcheln lassen. Mit Pasta servieren oder als Basis für Pizzen verwenden.

ZERKLEINERER



TAPENADE

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN

ERGIBT: 4-8 PORTIONEN

ZUBEHÖRTEILE: ZERKLEINERER

ZUTATEN

- ½ Knoblauchzehe, geschalt
- 100 g schwarze Oliven, entsteint
- 25 g Kapern
- 25 g Sardellenfilets in Öl
- 3 EL Olivenöl
- 1 Prise schwarzer Pfeffer



ZERKLEINERER



GEMISCHTER SALAT

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN

ERGIBT: 2-4 PORTIONEN

ZUBEHÖRTEILE: ZERKLEINERER

ZUTATEN

- 45 g Romanasalat, in große Stücke geschnitten
- 125 g Hühnerbrust, gewürfelt
- 75 g Cherry-Tomaten
- 45 g Kalamata-Oliven
- 40 g Feta-Käse



ZERKLEINERER



ZUBEREITUNG

ZUBEREITUNG

1. Die Klinge in die Mixschüssel einsetzen.
2. Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Schüssel geben.
3. Den Spritzschutzdeckel an der Schüssel anbringen und anschließend die Motorbasis auf den Spritzschutzdeckel setzen.
4. Die Ein-/Ausschalttaste gedrückt halten und alle Zutaten etwa 30 Sekunden lang verarbeiten, bis diese gut vermischt sind.
5. Die Motorbasis, den Deckel und die Klingen entfernen. In eine Servierschale geben. Mit Baguette oder Gemüse nach Wahl servieren.

1. Die Klinge in die Mixschüssel einsetzen.
2. Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Schüssel geben.
3. Den Spritzschutzdeckel an der Schüssel anbringen und anschließend die Motorbasis auf den Spritzschutzdeckel setzen.
4. Die Ein-/Ausschalttaste drücken und einige Male pulsieren, bis alles grob gehackt ist.
5. Die Motorbasis, den Deckel und die Klingen entfernen.
6. Den gehackten Salat auf Salatblättern servieren oder als Sandwichfüllung verwenden.

GAZPACHO

VORBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN

ERGIBT: 2 PORTIONEN

ZUBEHÖRTEILE: ZERKLEINERER

ZUTATEN

6 Roma-Tomaten, entkernt

½ Gurke, geschält und entkernt

½ gelbe Paprika, entkernt

1 kleine Schalotte, halbiert

1 Knoblauchzehe

4 Basilikumblätter

2 TL Balsamico-Essig

2 TL Olivenöl

Salz und Pfeffer nach Geschmack



ZERKLEINERER



ZUBEREITUNG

1. Die Klinge in die Mixschüssel einsetzen.
2. Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Schüssel geben.
3. Den Spritzschutzdeckel an der Schüssel anbringen und anschließend die Motorbasis auf den Spritzschutzdeckel setzen.
4. Die Ein-/Ausschalttaste gedrückt halten, um zu pulsieren, bis die Zutaten gut vermischt sind.
5. Deckel und Klinge entfernen. Vor dem Servieren die Suppe 2 Stunden kaltstellen.

KÜRBISSUPPE

VORBEREITUNGSZEIT: 25 MINUTEN

GARZEIT: 40 MINUTEN

ERGIBT: 6 PORTIONEN

ZUBEHÖRTEILE: STABMIXERAUFSATZ

ZUTATEN

50 g Butter

75 g Schalotten, geschält und fein gehackt

30 g frischer Ingwer, geschält und gehackt

1 TL Paprikapulver

1 TL Currypulver

¼ TL Cayennepfeffer 600 g Kürbis, geschält, entkernt und gewürfelt

225 g Kartoffeln, geschält und gewürfelt

225 g Karotten, geschält und gewürfelt

600 ml Gemüsebrühe

300 ml Sahne

1 TL Salz

½ TL weißer Pfeffer

½ TL gemahlene Muskatnuss



STABMIXER



ZUBEREITUNG

1. Butter bei schwacher Hitze in einem großen Stieltopf schmelzen. Schalotten und Ingwer dazugeben und 2 Minuten anbraten.
2. Paprika, Currypulver und Cayennepfeffer zu den Schalotten geben und 3 Minuten garen. Kürbis, Kartoffeln, Karotten und Brühe hinzufügen und umrühren. Zum Kochen bringen und 40 Minuten bzw. bis das Gemüse gar ist köcheln lassen.
3. Sahne, Salz, weißen Pfeffer und Muskatnuss einrühren.
4. Den Topf vom Herd nehmen. Den Stabmixeraufsatz an der Motorbasis anbringen und die Glocke des Aufsatzes in die Suppe tauchen, sodass sie bündig mit dem Topfboden abschließt. Die Ein-/Ausschalttaste gedrückt halten, um den Stabmixer zu starten, und ihn hin und her sowie nach oben und unten bewegen, um die Zutaten ca. 1 Minute lang oder bis zur gewünschten Glätte zu pürieren.
5. Heiß servieren.

TIPP Diese Suppe lässt sich gut einfrieren.

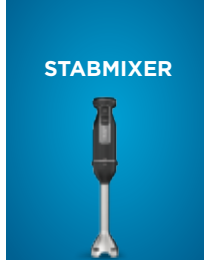
SPARGELCREMESUPPE

VORBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN
GARZEIT: 25 MINUTEN
ERGIBT: 4 PORTIONEN
ZUBEHÖRTEILE: STABMIXERAUFSATZ

ZUTATEN

500 g weißer Spargel
1 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
40 g Butter
30 g Mehl
1 EL Zitronensaft
¼ TL Muskatnuss
100 g Crème fraîche
1 Eigelb
Salz und Pfeffer je nach Geschmack

Garniturvorschläge: Croutons,
Schwarzwälder Schinken, Kerbel



ZUBEREITUNG

1. Spargel schälen und holzige Enden abschneiden, dann in 4 cm große Stücke schneiden.
2. Den Spargel und die Brühe in einen großen Topf geben. Zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen.
3. Nach 20 Minuten vom Herd nehmen. Den Stabmixeraufsatz an der Motorbasis anbringen und die Glocke des Stabmixeraufsatzes in die Suppe tauchen, sodass diese bündig mit dem Topfboden abschließt. Die Ein-/Ausschalttaste gedrückt halten, um den Stabmixer zu starten, und ihn hin und her sowie nach oben und unten bewegen, um die Zutaten etwa 1 Minute lang zu mixen bzw. bis alles vollständig püriert ist. Zitronensaft und Muskatnuss hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Butter und Mehl in einen separaten kleinen Topf geben und 3-4 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, bis die Mischung anfängt zu bräunen. In der Zwischenzeit die Suppe wieder auf den Herd stellen und erneut aufkochen.
5. Die Mehlschwitze in die kochende Suppe einrühren und weitere 1-2 Minuten kochen.
6. Crème fraîche und Eigelb in eine kleine Schüssel geben und gut verrühren. Diese Mischung gut in die Suppe einrühren.
7. Sofort mit Schwarzwälder Schinken und Croutons garniert servieren.

RAVIOLI MIT RICOTTA UND SPINAT

VORBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN
GARZEIT: 5 MINUTEN
ERGIBT: 6-8 PORTIONEN
ZUBEHÖRTEILE: HANDMIXERAUFSATZ MIT KNETHAKEN

ZUTATEN

Teig:
300 g Mehl Typ 00
3 Eier

Füllung:

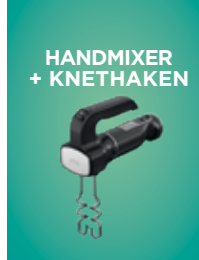
300 g gekochter Spinat, abgetropft und ausgepresst
250 g Ricotta-Käse
50 g geriebener Parmesan
Salz und Pfeffer
½ Teelöffel geriebene Muskatnuss
1 Ei (nur das Eigelb verwenden)
Zum Servieren je nach Geschmack Sauce reichen.

ZUBEREITUNG

1. Mehl und Eier in eine Schüssel geben. Den Handmixeraufsatz an der Motorbasis anbringen und dann die Knethaken einsetzen. POWER wählen und den Aufwärtspfeil drücken, um mit dem Mixen zu beginnen, dabei von Stufe 1 langsam auf Stufe 3 erhöhen. Rühren, bis sich die Zutaten zu einem Teig verbinden. Wenn der Teig zu krümelig aussieht, ein paar Tropfen Wasser hinzufügen. Sobald der Teig elastisch und glatt ist, den Teig in Frischhaltefolie wickeln und eine halbe Stunde ruhen lassen.
2. Spinat in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze mit Deckel garen. Dies dauert ca. 5 Minuten. Den Spinat abseihen, um überschüssiges Wasser zu entfernen.

3. Die Klinge in die Mixschüssel einsetzen. Alle Zutaten für die Füllung einschließlich Spinat in der angegebenen Reihenfolge in den Zerkleinerer geben. Nach Geschmack würzen.
4. Den Spritzschutzdeckel an der Schüssel anbringen und anschließend die Motorbasis auf den Spritzschutzdeckel setzen.
5. Die Ein-/Ausschalttaste gedrückt halten und die Zutaten etwa 20 Sekunden lang verarbeiten, bis diese gut vermischt sind.
6. Den Deckel und die Klängen von der Motorbasis entfernen und die Zutaten in eine Schüssel geben.
7. Den Teig mit einem Nudelholz ausrollen und in lange, breite Streifen (8 cm x 30 cm) schneiden. 5 Teelöffel der Füllung in Kugelform auf jeden Nudelstreifen geben. Den Rand des Nudelteigs mit Wasser bestreichen. Dann einen weiteren Nudelstreifen darauflegen. Den oberen Nudelstreifen um die Füllung herum andrücken und die gesamte Luft herausdrücken. In Quadrate schneiden. Auf bemehlte Bleche legen, dabei reichlich Platz lassen. Mit den restlichen Nudeln und der restlichen Füllung ebenso verfahren und so etwa 36 Ravioli zubereiten.
8. Um die Ravioli zu kochen, Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und je nach Geschmack salzen. Die Ravioli hinzufügen, wieder zu einem sanften Köcheln bringen und regelmäßig umrühren, bis sie gar sind. Vorsichtig abgießen oder mit einem Löffel aus dem Topf nehmen und je nach Geschmack mit Sauce servieren.

TIPP Es ist einfacher, die Ravioli in zwei Chargen zu kochen, damit sie nicht auseinanderbrechen.



MINIFRIKADELLEN MIT TOMATENSAUCE

VORBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN

GARZEIT: 17-20 MINUTEN

ERGIBT: 4 PORTIONEN

ZUBEHÖRTEILE: STABMIXERAUFSATZ UND ZERKLEINERER

ZUTATEN

Tomatensauce:

800 g Roma-Tomaten

2 EL Olivenöl

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

Handvoll Basilikumblätter, grob gehackt, aufgeteilt

Salz und Pfeffer

Frikadellen:

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

Kleine Handvoll gemischte Kräuter – Petersilie, Oregano, Basilikum

500 g gemischtes Hackfleisch (Rind und Schwein)

1 Ei

50 g frische Semmelbrösel

40 g Parmesan, gerieben

100 g frischer Mozzarella, gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Tomaten 2 Minuten in kochendes Wasser legen, dann abgießen und leicht abkühlen lassen. Tomaten schälen, entkernen und in eine mittelgroße Schüssel geben.
2. Den Stabmixeraufsatz an der Motorbasis anbringen und die Glocke des Aufsatzes in die Tomaten tauchen, sodass er bündig mit dem Schüsselboden abschließt. Die Ein-/Ausschalttaste gedrückt halten, um den Stabmixer zu starten, und ihn hin und her sowie nach oben und unten bewegen, um die Zutaten ca. 1 Minute lang oder bis zur gewünschten Glätte zu pürieren. Tomatensauce beiseitestellen.

3. Die Klinge in die Mixschüssel einsetzen. Zwiebel, Knoblauch und Kräuter für die Frikadellen in den Zerkleinerer geben. Den Spritzschutzdeckel an der Schüssel anbringen und anschließend die Motorbasis auf den Spritzschutzdeckel setzen. Die Ein-/Ausschalttaste drücken und einige Male pulsieren, bis alles fein gehackt ist.
4. Alle Zutaten für die Frikadellen, einschließlich gehackter Zwiebel, Knoblauch und Kräutermischung, in eine große Schüssel geben. Gründlich mischen, dann 16 Frikadellen formen. Die Frikadellen mit den Fingern leicht flach drücken und beiseitestellen.
5. Die Klinge in die Mixschüssel einsetzen. Zwiebeln und Knoblauch für die Sauce in den Zerkleinerer geben. Den Spritzschutzdeckel an der Schüssel anbringen und anschließend die Motorbasis auf den Spritzschutzdeckel setzen. Die Ein-/Ausschalttaste drücken und einige Male pulsieren, bis alles grob gehackt ist.
6. Olivenöl bei mittlerer Hitze in einer großen Pfanne erhitzen, dann gehackte Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und 2-3 Minuten anbraten.
7. Die Frikadellen in die Pfanne geben und auf jeder Seite 2 Minuten braten.
8. Die vorbereitete Tomatensauce über die Frikadellen gießen, gehacktes Basilikum dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut umrühren.
9. Auf niedrige bis mittlere Hitze herunterschalten und mit einem Deckel abdecken. Den Garvorgang 10-13 Minuten bzw. bis die Frikadellen gar sind fortsetzen, dabei die Frikadellen regelmäßig wenden.
10. In den letzten 2 Minuten der Garzeit Mozzarella über die Sauce und die Fleischbällchen streuen. Mit Pasta servieren.

ZERKLEINERER



STABMIXER



MINI-QUICHES

VORBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN

GARZEIT: 30 MINUTEN

ERGIBT: 2 PORTIONEN

ZUBEHÖRTEILE: STABMIXERAUFSATZ UND ZERKLEINERER

ZUTATEN

Für den Teig:

60 g Mehl

30 g kalte Butter, in Stücke geschnitten

1 Prise Salz

2 EL kaltes Wasser

Für die Füllung:

50 g geräucherte Speckwürfel

20 g Comté, gewürfelt

125 ml Schlagsahne

1 Ei

1 Prise Muskatnuss und Pfeffer, gemahlen



ZUBEREITUNG

1. Die Klinge in die Mixschüssel einsetzen. Mehl, Butter und Salz in die Schüssel geben.
2. Den Spritzschutzdeckel an der Schüssel anbringen und anschließend die Motorbasis auf den Spritzschutzdeckel setzen. Die Ein-/Ausschalttaste drücken und einige Male pulsieren, bis die Mischung krümelig wird. Wasser hinzufügen und einige Male pulsieren, bis sich die Zutaten verbinden.
3. Die Motorbasis, den Deckel und die Klängen entfernen. Den Teig auf eine leicht bemehlte Oberfläche geben, zu einer glatten Kugel verarbeiten und dann auf eine Dicke von 4 mm ausrollen. 2 Kreise ausstechen, zwei 10 cm große runde Törtchenformen buttern, dann 30 Minuten kaltstellen.
4. Ofen auf 180 °C vorheizen. In einer kleinen Bratpfanne die Speckwürfel 3 Minuten braten. Eventuell vorhandene Flüssigkeit abgießen und die Speckwürfel und den Comté auf die Förmchen verteilen.
5. Den Stabmixer auf die Motorbasis setzen.
6. Ei, Sahne, Pfeffer und Muskatnuss in ein hohes Gefäß geben. Den Stabmixeraufsatz in die Mischung tauchen, sodass er bündig mit dem Gefäßboden abschließt.
7. Die Ein-/Ausschalttaste drücken, um den Stabmixer zu starten, und ihn dann langsam durch die Mischung nach oben ziehen, während alles etwa 15 Sekunden lang weiterverarbeitet wird. Dann Speck und Käse darübergeben, bis die Förmchen fast voll sind. 25 Minuten backen, bis die Quiches goldbraun und gut aufgegangen sind.

ZERKLEINERER



STABMIXER



WAFFELN

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN

GARZEIT: 32 MINUTEN

ERGIBT: 8 WAFFELN/4 PORTIONEN

ZUBEHÖRTEILE: HANDMIXERAUFSATZ MIT RÜHRBESEN

ZUTATEN

80 g geschmolzene Butter, abgekühlt

80 g Zucker

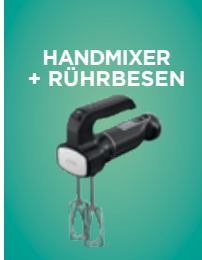
1 Päckchen Vanillezucker

2 große Eier

200 g Mehl

1 TL Backpulver

150 ml Milch



ZUBEREITUNG

1. Waffeleisen auf mittlerer Hitze vorheizen, bis es heiß ist.
2. Geschmolzene Butter, Zucker und Eier in eine große Schüssel geben.
3. Den Handmixeraufsatz an der Motorbasis anbringen und dann die Rührbesen einsetzen. POWER wählen, den Aufwärtspfeil drücken und mit dem Rühren auf Stufe 1 beginnen, bis alle Zutaten gut vermischt sind.
4. Mehl mit Backpulver hineinsieben und weiter rühren, bis der Teig glatt ist.
5. Während des Rührens auf Stufe 1 die Milch hinzufügen unditerrühren, bis alles gut vermischt ist.
6. Etwa 2 Esslöffel Teig in das Waffeleisen geben. Waffeleisen schließen und Teig etwa 4 Minuten oder bis dieser goldbraun ist backen. Wiederholen, bis der gesamte Teig verbraucht ist.
7. Sofort mit Ihrem Lieblingssirup oder Obst servieren.

WINDBEUTEL

VORBEREITUNGSZEIT: 25 MINUTEN

BACKEN: 35 MINUTEN

ERGIBT: 35 WINDBEUTEL

ZUBEHÖRTEILE: HANDMIXERAUFSATZ MIT RÜHRBESEN

ZUTATEN

Brandteig:

65 ml Milch

65 ml Wasser

65 g Butter

½ TL Zucker

1 Prise Salz

65 g Mehl

2 große Eier

Ganache:

80 g Zartbitterschokolade, in kleinere Stücke gebrochen

80 ml Schlagsahne

Chantilly-Sahne:

400 ml Schlagsahne

40 g Puderzucker

1 Teelöffel Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 200 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Milch, Wasser, Butter, Zucker und Salz in einen mittelgroßen Topf geben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.
3. Den Handmixeraufsatz an der Motorbasis anbringen und dann die Rührbesen einsetzen. Wenn die Mischung zu kochen beginnt, vom Herd nehmen und das gesamte Mehl auf einmal hinzufügen. Power wählen und den Aufwärtspfeil drücken, um mit dem Mixen zu beginnen, dabei von Stufe 1 langsam auf Stufe 3 erhöhen, bis der Teig glatt ist.
4. Den Topf wieder auf den Herd stellen. Bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten lang oder bis die Mischung nicht mehr an den Topfwänden kleben bleibt und sich zu einer Kugel formt weiterrühren. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
5. Rührbesen noch eingesetzt lassen, POWER wählen und den Aufwärtspfeil drücken, um den Mixvorgang auf Stufe 1 zu starten. Während des Rührens jeweils 1 Ei hinzufügen und rühren, bis alles vollständig eingearbeitet und glatt ist. 60 Sekunden lang weiter mischen.
6. Den Teig in einen Spritzbeutel mit glatter Spritztülle füllen und 35 x 4 cm große Kugeln auf das vorbereitete Backblech spritzen. In den Ofen schieben und 15 Minuten backen.
7. Nach 15 Minuten die Ofentemperatur auf 175 °C reduzieren und 20 Minuten weiter backen oder bis die Kugeln goldbraun sind.
8. In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Chantilly-Sahne in eine separate große Schüssel geben. Den Handmixeraufsatz an der Motorbasis anbringen und dann die Rührbesen einsetzen. POWER wählen und den Aufwärtspfeil drücken, um mit dem Mixen zu beginnen, dabei von Stufe 1 langsam auf Stufe 5 erhöhen, bis sich steife Spitzen bilden. Sahne in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle geben und Windbeutel füllen oder Windbeutel mit einem Messer halbieren und mit Sahne bestreichen. Beiseitestellen.
9. Die Schokolade und die Sahne in eine hitzebeständige Schüssel über einem Topf mit heißem Wasser geben. Regelmäßig umrühren, bis die Schokolade geschmolzen und glatt ist. Die Windbeutel mit der Ganache beträufeln und sofort servieren.



SCHOKOLADEN- HASELNUSS-ORANGEN- BISCOTTI

VORBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN

BACKEN: 1 STUNDE 10 MINUTEN

ERGIBT: 36 BISCOTTI

ZUBEHÖRTEILE: HANDMIXERAUFSATZ MIT RÜHRBESEN + KNETHAKEN

ZUTATEN

3 große Eier
180 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
270 g Mehl sowie etwas Mehl zum Formen
30 g Kakaopulver
1 TL Backpulver
1 TL Salz
Abrieb von 2 Orangen
100 g geröstete Haselnüsse, grob gehackt
75 g dunkle Chocolate Chips



ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 150 °C vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Den Handmixeraufsatz an der Motorbasis anbringen und anschließend die Rührbesen einsetzen. Eier, Zucker und Vanilleextrakt in eine große Schüssel geben, dann Power wählen und den Aufwärtspfeil drücken. Dabei beginnend mit Stufe 1 mischen und langsam auf Stufe 4 erhöhen, bis die Mischung glatt und dickflüssig ist.
3. Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Salz in die Eiermasse sieben. POWER wählen, den Aufwärtspfeil drücken und dabei von Stufe 1 langsam auf Stufe 3 erhöhen, bis alles vollständig eingearbeitet ist, (ca. 1 Minute).
4. Während des Mixens den Orangenabrieb, die Haselnüsse und die Chocolate Chips hinzufügen.
5. Den Teig auf das vorbereitete Blech geben und einen etwa 35 x 12 cm großen Laib formen; zusätzliches Mehl verwenden, um das Formen zu erleichtern. In den Ofen schieben und 50 Minuten backen.
6. Nach 50 Minuten den Ofen auf 135 °C herunterschalten. Laib aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen.
7. Wenn der Teig etwas abgekühlt ist, den Laib mit einem Messer in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf die beiden Backbleche verteilen und für 25 Minuten zurück in den Ofen geben.
8. Biscotti vor dem Servieren vollständig abkühlen lassen. Mit Tee oder Kaffee genießen.

CRÊPE-TEIG

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN

GARZEIT: 2-3 MINUTEN PRO CRÊPE

ERGIBT: 6 PORTIONEN

ZUBEHÖRTEILE: STABMIXERAUFSATZ

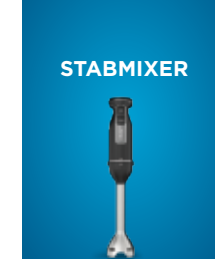
ZUTATEN

4 Eier
40 g Zucker
1/2 Teelöffel Salz
2 EL Rum (optional)
40 g Butter, geschmolzen
600 ml Milch, lauwarm
250 g Mehl, gesiebt



ZUBEREITUNG

1. Eier, Zucker, Salz und Rum in eine große Rührschüssel geben. Den Stabmixeraufsatz an der Motorbasis anbringen und die Glocke des Aufsatzes in die Schüssel tauchen, sodass sie bündig mit dem Schüsselboden abschließt. Die Ein-/Ausschalttaste gedrückt halten, um den Stabmixer zu starten, und ihn hin und her sowie nach oben und unten bewegen, um die Zutaten etwa 20 Sekunden zu mixen.
2. Nach und nach die Butter, die Hälfte der Milch und dann das Mehl hinzugeben und alles verrühren. Den Rest der Milch zugeben, den Teig 30 Sekunden lang mixen, bis er sehr glatt ist.
3. Eine leicht geölte Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Eine Schöpfkelle des Teigs in die Pfanne geben, die Pfanne schwenken und kippen, sodass der Teig die Oberfläche gleichmäßig bedeckt. Die Crêpe etwa 2 Minuten lang backen, bis die Unterseite hellbraun ist. Die Crêpe wenden und auf der zweiten Seite ca. 20 Sekunden backen, dann auf einen Teller geben. Den Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen. Crêpes nach Belieben füllen.



PAVLOVA MIT GEMISCHTEN BEEREN

VORBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN

BACKEN: 1 STUNDE + 15 MINUTEN ABKÜHLEN IM OFEN

ERGIBT: 6-8 PORTIONEN

ZUBEHÖRTEILE: HANDMIXERAUFSATZ MIT RÜHRBESEN

ZUTATEN

4 Eiweiß, Raumtemperatur

1 TL Weißweinessig

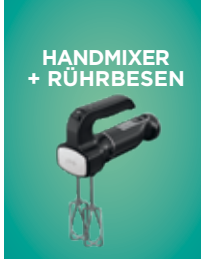
180 g Zucker

1 TL Maisstärke

300 ml Schlagsahne

1 EL Puderzucker

300 g frische gemischte Beeren



ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 150 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Eiweiß und Essig in eine große Schüssel geben. Den Handmixeraufsatz an der Motorbasis anbringen und dann den Knethaken einsetzen. POWER wählen, um mit dem Mischen auf Stufe 1 zu beginnen, langsam auf Stufe 4 erhöhen, bis sich kleine Spitzen gebildet haben. Zucker und Maisstärke miteinander vermischen. Zuckermischung esslöffelweise hinzufügen, bis die Baisermasse glänzt.
3. Baisermasse in Form eines Kreises von ca. 26 cm Breite und 3-4 cm Dicke am Rand auf dem Backpapier verteilen.
4. 1 Stunde lang backen. Am Ende des Garvorgangs den Ofen ausschalten und die Pavlova darin abkühlen lassen.
5. In der Zwischenzeit Sahne und Puderzucker in eine Rührschüssel geben. Den Handmixeraufsatz an der Motorbasis anbringen und dann den Knethaken einsetzen. Power wählen und den Aufwärtspfeil drücken, um mit dem Schlagen zu beginnen, dabei von Stufe 1 langsam auf Stufe 5 erhöhen, bis die Sahne steif wird.
6. Eine dicke Schicht Schlagsahne auf die Pavlova streichen und mit Beeren dekorieren. Sofort servieren.

LEBKUCHEN

VORBEREITUNGSZEIT: 25 MINUTEN PLUS 30 MINUTEN KÜHLZEIT

BACKEN: 15 MINUTEN

ERGIBT: 20 PORTIONEN

ZUBEHÖRTEILE: HANDMIXERAUFSATZ MIT RÜHRBESEN + ZERKLEINERER

ZUTATEN

100 g Haselnüsse

275 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln

2 Esslöffel Kakaopulver

3½-4 Teelöffel Lebkuchengewürz

1½ Teelöffel Backpulver

½ Teelöffel Natron

150 g hellbrauner Zucker

125 g Honig

60 g ungesalzene Butter, weich, aufgeteilt

¼ Teelöffel feines Meersalz

Schale von 2 Zitronen und 1 Esslöffel Zitronensaft

1 Teelöffel Mandelextrakt

1 mittelgroßes Ei

60 ml starker Kaffee, abgekühlt

50 g Orangeat und Zitronat

100 g Zartbitterschokolade, geschmolzen

150 g Puderzucker

2 Esslöffel kochendes Wasser

150g icing sugar

2 tablespoons boiling water

ZUBEREITUNG

1. Die Klinge in die Mixschlüssel einsetzen.
2. Haselnüsse in die Mixschüssel geben.
3. Den Spritzschutzdeckel an der Schüssel anbringen und anschließend die Motorbasis auf den Spritzschutzdeckel setzen.
4. Die Ein-/Ausschalttaste gedrückt halten und die Zutaten etwa 10 Sekunden lang verarbeiten, bis sie fein gemahlen sind.
5. Gemahlene Haselnüsse, Mehl, gemahlene Mandeln, Kakao, Gewürze, Backpulver und Natron in einer mittelgroßen Schüssel mischen.
6. Braunen Zucker, Honig, 50 g weiche Butter, Meersalz, Schale von 2 Zitronen, Mandelöl und Ei in eine große Schüssel geben.
7. Den Handmixeraufsatz an der Motorbasis anbringen und anschließend die Rührbesen einsetzen. POWER wählen und mit dem Schlagen auf Stufe 1 beginnen und langsam auf Stufe 3 erhöhen. 1-2 Minuten lang schlagen, bis die Masse glatt ist.
8. Kaffee hinzufügen, POWER wählen und den Aufwärtspfeil drücken um mit dem Schlagen zu beginnen. Dabei von Stufe 1 langsam auf Stufe 3 erhöhen und 30 Sekunden lang verarbeiten.
9. Alle trockenen Zutaten außer Orangeat und Zitronat in die Schüssel geben. POWER wählen und den Aufwärtspfeil drücken um mit dem Schlagen zu beginnen. Dabei von Stufe 1 langsam auf Stufe 2 erhöhen. 1 Minute lang verarbeiten, bis alles gut vermischt ist. Orangeat und Zitronat hinzufügen. POWER wählen und den Aufwärtspfeil drücken um mit dem Schlagen zu beginnen. Dabei von Stufe 1 langsam auf Stufe 2 erhöhen. Schlagen, bis die Zutaten in etwa 15 Sekunden vermischt sind. Die Mischung 30 Minuten lang abkühlen lassen.
10. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Zwei große Backbleche mit Backpapier auslegen.
11. Den Lebkuchenteig in 20 Kugeln teilen und mit Abstand auf Bleche legen. Jede Kugel etwa 1¼ cm hoch andrücken. 15 Minuten lang backen. Herausnehmen und auf einem Grillrost abkühlen lassen.
12. In einer kleinen Schüssel die geschmolzene Schokolade und die restlichen 10 g Butter vermischen. Die Hälfte der Kekse vorsichtig in die Mischung tauchen, um die Oberseiten zu bestreichen, und zum Festwerden auf den Rost zurücklegen.



NINJA[®] Foodi[®]

3-IN-1 FOOD PREP SYSTEM

3-IN-1-SYSTEM ZUR ZUBEREITUNG VON NAHRUNGSMITTELN

APPAREIL DE CUISINE 3-EN-1

SISTEMA DE PREPARACIÓN DE COMIDA 3 EN 1

SISTEMA DI PREPARAZIONE DA CUCINA 3-IN-1

SISTEMA DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS 3 EM 1

CI100EU_IG_20Recipe_MP_220614_Mv1

FOODI and NINJA are registered trademarks in the European Union of SharkNinja Operating LLC.

FOODI und NINJA sind in der Europäischen Union eingetragenes Marken von SharkNinja Operating LLC.

FOODI et NINJA sont des marques déposées de SharkNinja Operating LLC au sein de l'Union européenne.

FOODI y NINJA son marcas comerciales de SharkNinja Operating LLC registradas en el Reino Unido.

FOODI e NINJA sono marchi di SharkNinja Operating LLC registrati nel Regno Unito.

FOODI e NINJA são marcas comerciais registadas no Reino Unido da SharkNinja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC