

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







# NINJA

MIXER & SUPPENKOCHER BLENDER & SOUP MAKER

INSPIRATIONEN INSPIRATION GUIDE















**(** 



BUTTERNUSS-KÜRBISSUPPE

13

### INHALTS-VERZEICHNIS

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





**4** 



HEISSE SCHOKOLADE MIT ERDNUSSBUTTER

35







# TIPPS ZUM GETRÄNKE BEFÜLLEN

Beim Befüllen des Mixbechers die Füllmarkierung (MAX LIQUID) nicht überschreiten.

Das Gerät kann beschädigt werden, wenn es überfüllt verwendet wird. Zunächst mit Eis oder gefrorenen Zutaten und dann mit weichen, stark wasserhaltigen Zutaten befüllen. So wird ein Wirbel im Mixbecher erzeugt, der eine feine Zerkleinerung der Zutaten ermöglicht.





Zuletzt frisches Obst und Gemüse hinzugeben.



Als nächstes grünes Blattgemüse und Kräuter hinzugeben.



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



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



Mit Eis oder gefrorenen Zutaten beginnen.

### TIPPS FÜR DIE VORBEREITUNG

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











# ZUBEREITUNG INDIVIDUELLER EINTÖPFE

# **ERSTENS:** AROMA SCHAFFEN

### ÖL/BUTTER NEHMEN

2 Esslöffel insgesamt

Olivenöl, Kokosöl, Butter, Avocadoöl, Pflanzenöl.

#### **ZWIEBELN HINZUGEBEN**

1 kleine Zwiebel oder Schalotte, geschält und gewürfelt

### GEWÜRZE + AROMATRÄGER WÄHLEN

3 Teelöffel insgesamt Knoblauch, Ingwer, Thymian, Salz, Pfeffer, Koriander, Kreuzkümmel, Tomatenmark.

### CHOP AUSWÄHLEN

Der Mixer wird die Aromaträger grob zerkleinern.

### SAUTÉ AUSWÄHLEN

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

# ANSCHLIESSEND:

### GEMÜSESORTE WÄHLEN

230 g insgesamt, in 2,5 cm große Stücke geschnitten Karotten, Kartoffeln, Süßkartoffeln, Blumenkohl, Brokkoli, Tomaten, Butternusskürbis, Sellerie, Spinat, Kohl. Mais. Paprika

PORTIONEN: 3-4
GARZEIT: 35 MINUTEN

# OPTIONAL EINE PROTEINQUELLE WÄHLEN

125 g insgesamt, in 2,5 cm große Stücke geschnitten Rinderfilet, Hähnchenbrust, Putenbrust, Schweinelende, Schinken.

### EINE BASIS WÄHLEN

750 ml insgesamt

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

### **OPTIONAL**

### NUDELN UND/ODER BOHNEN HINZUGEBEN

75 g insgesamt oder jeweils 38 g Makkaroni, Eiernudeln

### IN BEZUG AUF DIE KOCHZEIT GELTEN DIE ANGABEN AUF DER NUDELPACKUNG.

Kichererbsen, weiße Bohnen, schwarze Bohnen

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

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

Haben Sie Fragen? | ninjakitchen.eu 7









# **ZUBEREITUNG INDIVIDUELLER CREMESUPPEN**

# **ERSTENS:** AROMA SCHAFFEN

### ÖL/BUTTER NEHMEN

2 Esslöffel insgesamt Olivenöl, Kokosöl, Butter, Avocadoöl. Pflanzenöl.

#### ZWIEBELN HINZUGEBEN

1 kleine Zwiebel oder Schalotte, geschält und gewürfelt

### GEWÜRZE + AROMATRÄGER WÄHLEN

3 Teelöffel insgesamt

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

### **CHOP AUSWÄHLEN**

Der Mixer wird die Aromaträger grob zerkleinern.

# NUN FOLGT SAUTÉ

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

### **ANSCHLIESSEND: ZUTATEN GAREN**

### **GEMÜSESORTE** WÄHLEN

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

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

**PORTIONEN: 3-4 GARZEIT: 35 MINUTEN** 

#### **EINE BASIS** WÄHLEN

1 linsgesamt

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

### **PROGRAMM SMOOTH** SOUP **AUSWÄHLEN**

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

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







### **TOMATEN-BASILIKUM-SUPPE**

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

### **ZUTATEN**

3 EL Olivenöl

1 kleine Zwiebel, geschält, geviertelt

2 TL Salz

800g Dosentomaten

250ml heiße Hühnerbrühe

1/4 TL gemahlener schwarzer Pfeffer

1/2 TL getrocknetes Basilikum

80 ml Crème double



### **ANLEITUNG**

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

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



### **BLUMENKOHL-CURRY-SUPPE**

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | GARZEIT: 35 MINUTEN | FÜR: 3-4 PORTIONEN

PROGRAMM: PRE-COOK UND SMOOTH SOUP

#### **ZUTATEN**

2 EL Butter

2 EL natives Olivenöl extra

11/2 TL gemahlener Koriander

1 mittlere Zwiebel, geschält, geviertelt

2 Knoblauchzehen, geschält, halbiert

2 TL Salz

400 g Blumenkohl, in 2,5 cm große Röschen geschnitten

1 TL grüne Currypaste

500 ml Heißgemüsebrühe

60 ml Kokosmilch

1 EL Limettensaft

### **ANLEITUNG**

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



#### ninjakitchen.eu

## **BUTTERNUSSKÜRBISSUPPE**

**ZUBEREITUNG:** 15 MINUTEN | **GARZEIT:** 35 MINUTEN | **FÜR:** 3-4 PORTIONEN

PROGRAMM: PRE-COOK UND SMOOTH SOUP

#### **ZUTATEN**

2 EL Olivenöl

1 kleine Küchenzwiebel, geschält, geviertelt

1 EL Salz

120 g rohe Cashew-Kerne

1/2 Apfel, entkernt, geviertelt

1 kleine Karotte, geschält, geviertelt

460 g Butternusskürbis, geschält, in 2,5 cm große

Stücke geschnitten

1 TL getrocknete Thymianblätter

750 ml heiße Gemüsebrühe

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











### HÜHNER-NUDEL-SUPPE

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN | GARZEIT: 30 MINUTEN | FÜR: 3-4 PORTIONEN

**PROGRAMM: CHUNKY SOUP** 

#### **ZUTATEN**

1 kleine Zwiebel mit abgeschnittenen Enden, geschält, in 2,5 cm große Stücke geschnitten

2 Selleriesticks mit abgeschnittenen Enden, in 2,5 cm große Stücke geschnitten

2 Karotten mit abgeschnittenen Enden, geschält, in 2,5 cm große Stücke geschnitten

875 ml heiße Hühnerbrühe

1/2 TL Salz

 $\bigoplus$ 

1/4 TL gemahlener schwarzer Pfeffer

1/4 TL getrockneter Thymian

255 g rohes Hühnchen, in 2,5 cm große Stücke geschnitten

45 g trockene Eiernudeln



#### **ANLEITUNG**

- 1 Alle Zutaten außer den Nudeln in den Mixbecher geben.
- 2 CHUNKY SOUP auswählen.
- **3** Wenn 6 Minuten im Programm verbleiben, Eiernudeln hinzufügen. Sofort servieren.

### **PILZSUPPE**

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

**PROGRAMM: MANUAL** 

#### **ZUTATEN**

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



### **ANLEITUNG**

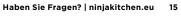
- 1 Öl, Schalotten, Petersilie und Thymian in den Mixbecher geben.
- 2 CHOP auswählen
- 3 SAUTÉ auswählen.
- 4 Die verbleibenden Zutaten in der angegebenen Reihenfolge hinzugeben, COOK und HIGH auswählen und alles 14 Minuten lang garen lassen.
- **5** BLEND, HIGH wählen und alles 1 Minute pürieren (oder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

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

niniakitchen.eu













### KARTOFFELSUPPE MIT LAUCH



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

I KOOKAMII I MAKOAL

#### **ZUTATEN**

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



#### **ANLEITUNG**

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

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

### **GEMÜSE-EINTOPF**

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | GARZEIT: 30 MINUTEN | FÜR: 3-4 PORTIONEN

**PROGRAMM: CHUNKY SOUP** 

#### **ZUTATEN**

50 g Zwiebeln, geschält, in 2,5 cm große Stücke geschnitten 50 g Karotten, geschält und in 2,5 cm große Stücke geschnitten

50 g Sellerie, in 2,5 cm große Stücke geschnitten

75 g Süßkartoffeln, geschält, in 2,5 cm große Stücke geschnitten

75 g Zucchini, in 2,5 cm große Stücken geschnitten

20 g junger Spinat

50 g Mais aus der Tiefkühltruhe

600 ml heiße Gemüsebrühe

2 Teelöffel Meersalz

1/4 Teelöffel schwarzer Pfeffer

1/2 Teelöffel italienische Würzmischung

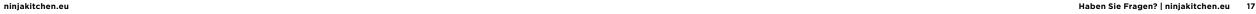


- 1 Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Mixbecher geben.
- 2 CHUNKY SOUP auswählen.















### MINESTRONE MIT WEISSEN BOHNEN

**ZUBEREITUNG:** 15 MINUTEN | **GARZEIT:** 35 MINUTEN | **FÜR:** 4 PORTIONEN

PROGRAMM: PRE-COOK UND CHUNKY SOUP

### **ZUTATEN**

1 kleine Zwiebel, geschält, geviertelt

2 Knoblauchzehen, geschält

2 EL Oliven Öl

2 EL Salz

150 g Dosentomaten

130 g Grünkohlblätter, in 2,5 cm große Stücke geschnitten

2 EL geriebener Parmesankäse

1 L Heißgemüsebrühe

2 TL Tomatenmark

1/8 TL gemahlener schwarzer Pfeffer

1/8 TL getrockneter Thymian

1/2 TL getrockneter Rosmarin

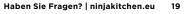
160 g gekochte kleine weiße Bohnen, abgetropft

160 g gekochte Kichererbsen, abgetropft

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











### TRADITIONELLE TOMATENSAUCE

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

### **ZUTATEN**

1 EL Olivenöl

1 kleine Zwiebel, geschält, geviertelt

2 Knoblauchzehen, geschält

1/2 TL gemahlener schwarzer Pfeffer

2 TL Salz

1600 g Dosentomaten

1 TL Kristallzucker

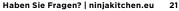
1TL italienische Kräuter

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











### **ALFREDO-SAUCE**

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

### **ZUTATEN**

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

### **ANLEITUNG**

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

## SPINAT-ARTISCHOCKEN-DIP

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

### **ZUTATEN**

400 g Artischockenherzen aus der Dose, abgetropft, geviertelt

2 Knoblauchzehen

2 Esslöffel Zitronensaft

60 g Mayonnaise

60 ml Sour Cream

125 g Rahmkäse in Raumtemperatur, gewürfelt

375 g gehackter, gefrorener Spinat, aufgetaut, Flüssigkeit herausgedrückt

28 g geriebener Parmesankäse

1 Esslöffel Salz

1 Teelöffel Pfeffer



### **ANLEITUNG**

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



22 ninjakitchen.eu Haben Sie Fragen? | ninjakitchen.eu 23









### MARMELADE AUS GEMISCHTEN BEEREN

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

### **ZUTATEN**

335 g frische Blaubeeren150 g frische Brombeeren20 g Pektin4 Esslöffel Zitronensaft350 g Zucker

### **ANLEITUNG**

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

### EINFACHE BEERENMARMELADE

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

### **ZUTATEN**

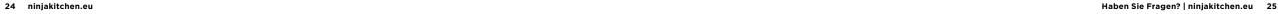
450 g frische Erdbeeren, geputzt 210 g Kristallzucker 1 EL Zitronensaft 2 TL Fruchtpektin

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















### FROZEN MANGO MARGARITA

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

### **ZUTATEN**

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

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









### **ERDBEER-FROZÉ**

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | PROGRAMMDAUER: 1 MINUTE | FÜR: 4 PORTIONEN

PROGRAMM: FROZEN DRINK

### **ZUTATEN**

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

### **ANLEITUNG**

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

# BEEREN-FRÜHSTÜCKSSMOOTHIE

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

PROGRAMM: SMOOTHIE

### **ZUTATEN**

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

### **ANLEITUNG**

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







28 ninjakitchen.eu Haben Sie Fragen? | ninjakitchen.eu 29







### **ERDBEER-ANANAS-POWER-DRINK**

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | PROGRAMMDAUER: 45 SEKUNDEN | FÜR: 4 PORTIONEN

**PROGRAMM:** SMOOTHIE

### **ZUTATEN**

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

### **ANLEITUNG**

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

### **VANILLE-MILCHSHAKE**

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | PROGRAMMDAUER: 1 MINUTE | FÜR: 4 PORTIONEN

**PROGRAMM:** SMOOTHIE

### **ZUTATEN**

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

### **ANLEITUNG**

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

### **SCHOKOLADENMILCHSHAKE MORNING BLAST**

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | PROGRAMMDAUER: 1 MINUTE | FÜR: 4 PORTIONEN

**PROGRAMM: SMOOTHIE** 

### **ZUTATEN**

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

#### **ANLEITUNG**

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















### **SCHOKOLADENFONDUE**

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

### **ZUTATEN**

375 g Schokolade, in Stücken 250 ml Crème double

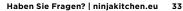
### **ZUM ANRICHTEN**

Salzbrezeln Marshmallows Ganze Erdbeeren

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











### **EISSCHOKOLADE**

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

#### **ZUTATEN**

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

### **ANLEITUNG**

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

### PROGRAMM: MANUAL

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

HEISSE SCHOKOLADE MIT ERDNUSSBUTTER

### **ZUTATEN**

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

#### **GARNIERUNG**

Mini-Marshmallows Schokoladensirup

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















### **BLAUBEER-VANILLE-EIS**

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

#### **ZUTATEN**

95 g weiße Schokoladentropfen180 ml Sahne1 Teelöffel Vanilleextrakt2 Esslöffel Zitronensaft420 g gefrorene Blaubeeren

### **ANLEITUNG**

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

### **KOKOSNUSS-ANANAS-SORBET**

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

#### **ZUTATEN**

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

### **ANLEITUNG**

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









36 ninjakitchen.eu Haben Sie Fragen? | ninjakitchen.eu 37







### **VANILLE-PFEFFERMINZ-EIS**

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

### **ZUTATEN**

500 ml Crème double 250 ml Kondensmilch 10 runde Pfefferminzbonbons 4 Esslöffel Puderzucker 1/2 Teelöffel Pfefferminz-Extrakt 250 ml Vollmilch

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







•
---

NOTES	NOTES









**(** 

©2019 SharkNinja Operating LLC

HB150EU\_IG\_25Recipe\_MP\_DE\_EN\_190924\_Mv1

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

