

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



NINJA[®]

MIXER & SUPPENKOCHER

INHALTS- VERZEICHNIS

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



11

BUTTERNUSS-
KÜRBISSUPPE

13

TRADITIONELLE
TOMATENSAUCE

21



25



29

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.



5 Zuletzt frisches Obst und Gemüse hinzugeben.



4 Als nächstes grünes Blattgemüse und Kräuter hinzugeben.



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



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



1 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

PORTIONEN: 3-4
GARZEIT: 35 MINUTEN

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: ZUTATEN GAREN

GEMÜSESORTE WÄHLEN

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

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

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.



ZUBEREITUNG INDIVIDUELLER CREMESUPPEN

PORTIONEN: 3-4
GARZEIT: 35 MINUTEN

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 Stü-
cke geschnitten

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

EINE BASIS WÄHLEN

1 l insgesamt

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.

SUPPEN

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
¼ TL gemahlener schwarzer Pfeffer
½ 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
1 ½ 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, Zwiebeln Knoblauch und Salz in den Mixbecher geben.
- 2 CHOP auswählen.
- 3 SAUTÉ auswählen.
- 4 Die restlichen Zutaten hinzufügen, dann SMOOTH SOUP auswählen.



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
½ 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

ANLEITUNG

- 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
- ½ TL Salz
- ¼ TL gemahlener schwarzer Pfeffer
- ¼ TL getrockneter Thymian
- 255 g rohes Hähnchen, in 2,5 cm große Stücke geschnitten
- 45 g trockene Eiernudeln



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.



KARTOFFELSUPPE MIT LAUCH

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



ZUTATEN

- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stange Lauch ohne grünen Teil, gewürfelt, gewaschen
- 2 Teelöffel Meersalz
- ½ Teelöffel weißer Pfeffer
- 2 Kartoffeln, geschält, in 2,5 cm große Stücke geschnitten
- 500 ml heiße Gemüsebrühe
- 250 ml Crème double

ANLEITUNG

- 1 Olivenöl, Knoblauch und Lauch mit Salz und Pfeffer in den Mixbecher geben.
- 2 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
- ¼ Teelöffel schwarzer Pfeffer
- ½ Teelöffel italienische Würzmischung

ANLEITUNG

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





MINISTRONE 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

ANLEITUNG

- 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.

SAUCEN UND MARMELADEN

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
1 TL italienische Kräuter

ANLEITUNG

- 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.



MARMELADE AUS GEMISCHTEN BEEREN

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

ZUTATEN

335 g frische Blaubeeren
150 g frische Brombeeren
20 g Pektin
4 Esslöffel Zitronensaft
350 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

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.



GETRÄNKE

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

ANLEITUNG

- 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.



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.

SÜSSES & DESSERTS

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

ANLEITUNG

- 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 Milkschokolade, 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.



HEISSE SCHOKOLADE MIT ERDNUSSBUTTER

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

ZUTATEN

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

GARNIERUNG

Mini-Marshmallows
Schokoladensirup

ANLEITUNG

- 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 Schokoladentropfen
180 ml Sahne
1 Teelöffel Vanilleextrakt
2 Esslöffel Zitronensaft
420 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.





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
½ Teelöffel Pfefferminz-Extrakt
250 ml Vollmilch

ANLEITUNG

- 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.

NINJA®

©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.