

Neu!



Produkt- highlight

Ab 1. September 2021
bestellbar! Sichere dir
deinen Kochshow-Termin!

Deluxe Air Fryer

Ein echter Alleskönner

- Multitalent mit **8 voreingestellten Programmen**
- **3 in 1** - Heißluft-Fritteuse, Mini-Backofen und Drehgrill
- Zum **fettarmen** Heißluft-Frittieren, Grillen, Backen, Rösten
- Zum **Trocken bzw. Dörren** von Obst und Gemüse
- **Kompaktes Format** - ideal als Mini-Backofen
- Zaubere spontan und **energiesparend** kleine Leckereien
- Perfekt zum Zubereiten / Erwärmen von **individuellen Portionen** für Singles oder wenn die Familie zu unterschiedlichen Zeiten etwas essen möchte

Deluxe Air Fryer

#100461 | 299 €



Leckere Rezepttipps und Ideen für
den Deluxe Air Fryer findest du auch
im digitalen Rezeptheft.

Sprich mich gleich darauf an!

Zutaten

für 4-6 Portionen

700 g kleine Möhren in gelb, orange und violett

1 + 2 EL Olivenöl

½ TL gemahlener Kreuzkümmel oder Koriander

½ TL Salz, Pfeffer aus der Mühle

100 g Kichererbsen aus der Dose, abgetropft

1-2 EL weißer Balsamico

1 EL Honig

50 g geschälte Pistazien

1 Bund frische Minze

Weitere Rezepte findest du auf der Homepage www.pamperedchef.eu.

Gerösteter Möhrenmix

Zubereitung 10 Minuten | fertig in 30 Minuten

1. Möhren schälen. Bei Bundmöhren einen kleinen Stielrest stehen lassen. In Stifte von ca. 5 cm Länge schneiden. In einer Schüssel 1 EL Öl mit Gewürzen mischen und Möhrenstifte damit marinieren. Kichererbsen auf Sieb abtropfen.
2. Möhren einlagig auf die zwei Roste des **Deluxe Air Fryers** verteilen und oben und unten einschieben. Mit dem Drehknopf Programm „Roast“ wählen und per Knopfdruck bestätigen. Die Zeit blinkt, 20 Min. einstellen und bestätigen.
3. Nach der halben Garzeit Roste entnehmen und Kichererbsen dazu geben. Roste in getauschter Position wieder einschieben.
4. In der Zwischenzeit 2 EL Öl, Essig und Honig miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pistazien grob hacken und Minze fein schneiden. Beides zum Dressing geben.
5. Das Gemüse zum Servieren auf eine Platte geben und mit Dressing beträufeln.

