

OPTIGRILL

Kochbuch

leckere Kontaktgrill Rezepte für
Einstieger und Berufstätige



OLIVIER RENEAU

OP



lecker
Eins

Optigrill Kochbuch

100 leckere Grillrezepte für Einsteiger und Fortgeschritten e

Inhaltsverzeichnis

Fleischgerichte

[HähnchenSpieße](#)

[Hawaiispieße](#)

[Bacon Zwiebel Ringe](#)

[Speck Datteln](#)

[Chili Ente](#)

[Rumpsteak](#)

[Bacon Ziegenkäse](#)

[Tortellini Schale](#)

[Moza-Frika](#)

[Chicken BBQ](#)

[Bifteki](#)

[Maultaschen Spieße mit Salat](#)

[Hähnchen Schaschlik](#)

[Cheese Wrap](#)

[Gefüllte Frikadellen](#)

[Whisky Rumpsteak](#)

[Karamellisiert Rumpsteak](#)

[Garlic Rumpsteak](#)

[Knusper Rumpsteak](#)

[Rumpsteak Burger](#)

Fisch & Meeresfrüchte

[Lachsfilet](#)

[Zanderfilet](#)

[Spargel & Lachs](#)

[Forelle](#)

[Garnelenspieße](#)

[Knoblauchspieße](#)

[Jakobsmuscheln](#)

[Thunfisch Steak in Kruste](#)

[Butterfisch & Pesto](#)

[Fischfrikadelle](#)

[Teriyaki Lachs](#)

[Butter & Mango Spieße](#)

[Thunfisch Puffer](#)

[Lachs Puffer](#)

Vegetarisch

[Kürbis Kächlein](#)

[Rote Beete Burger](#)

[Halloumi Burger](#)

[Zucchini Spieße](#)

[Frenchtoast](#)

[Auberginen Taler](#)

[Auberginen Burger](#)

[Falafel Taler](#)

[Grillkartoffeln](#)

[Black Bean Frikadellen](#)

[Lasagne](#)

[Gemüestäbe](#)

[Schupfnudeln](#)

[Spätzle](#)

[Seitan](#)

Kuchen & Süßes

[Keks Zitronen Kuchen](#)

[Skyr Waffeln](#)

[Belgische Hefe Waffeln](#)

[Croissants Kiwi](#)

[Rübli Kuchen](#)

[Zucchini Nuss Kuchen](#)

[Croissants Haselnuss Schoko](#)

[Bananenbrot](#)

[Croissants Zucker Zimt](#)

[Obst Flamme](#)

Brote & Sandwich & Gebäck

[Knusperstange](#)

[Pan Cake Rolle](#)

[Wrap Tomate Mozzarella](#)

[Wrap Spinat Lachs](#)

[Kräuter Bacon Rolle](#)

[Feta Sandwich](#)

[Vollkorn Sandwich](#)

[Panini Salat Brot](#)

[Black Bean Sandwich](#)

[Wrap Thunfisch](#)

[Croissants Spinat Tomaten](#)

[Sandwich Falafel](#)

[Wrap Chili Frika](#)

[Croissants Pizza](#)

[Sandwich Ziegenkäse](#)

Paninis & Pizza

[Panini Brot](#)

[Pizza Mozzarella](#)

[Pizzabrötchen](#)

[Mozzarella Panini](#)

[Pizza Toskana](#)

[Pizza Hawaii](#)

[Pizza Tono](#)

[Sardellen Pizza](#)

[Pizza Veggie](#)

[Tono Panini](#)

Dessert

[Süße Flamme](#)

[Käsekuchen Waffel](#)

[Erdbeer Mallow Spieße](#)

[Käsekuchen](#)

[Schoko Banane Burger](#)

[Marshmallow Burger](#)

[Zimtschnecke](#)

[Cookie](#)

Pflaumenpfanne

OptiGrill

Es gibt nichts Schöneres als mit Freunden oder der Familie im Garten zu sitzen und zu grillen. Oftmals ist das allerdings nur in der warmen Jahreszeit möglich, da ansonsten die Temperaturen zum Grillen einfach nicht geeignet sind. Eine perfekte Lösung hierfür ist der Kontaktgrill, der sich in den letzten Jahren zu einem absoluten Favoriten gemausert hat. Er ist einfach zu handhaben, benötigt weder Gas noch Holzkohle und kann problemlos auch im Innenbereich verwendet werden. Was das Besondere an einem Kontaktgrill oder auch einem OptiGrill ist und wofür er zu verwenden ist, erfahren Sie im folgenden Teil.

Was ist ein OptiGrill?

In den letzten Jahren ist das Thema gesunde und fettfreie Ernährung immer beliebter geworden. Jeder achtet darauf, nach Möglichkeit wenig Öl und Fett zu sich zu nehmen, um den Körper damit nicht zu sehr zu belasten. Ein Schnitzel in der Pfanne zuzubereiten ist oft sehr fettlastig und längst nicht mehr so beliebt wie früher einmal. Der Trend geht mehr und mehr zu einer fettfreien Ernährung.

Der OptiGrill ist hierfür die perfekte Lösung, denn er ersetzt nicht nur einen Gas-, Kohle- und Holzgrill, sondern kann zusätzlich noch als Sandwichgerät genutzt werden. Fleisch und Fisch lassen sich hier hervorragend grillen, ohne dass eine Fettzugabe notwendig ist. Gleichzeitig können aber auch Paninis oder Sandwich gegrillt werden, um eine abwechslungsreiche Ernährung zu erhalten.

Der wesentliche Vorteil gegenüber einem klassischen Grill besteht darin, dass das Grillgut beidseitig gegrillt wird. Das liegt nicht zuletzt an den Grillplatten, die sich sowohl oben als auch unten befinden und somit das Grillgut perfekt umschließen. Der OptiGrill erreicht eine Temperatur von bis zu 275 Grad und ermöglicht somit ein zügiges Grillerlebnis für die ganze Familie.

Die Funktionsweise vom OptiGrill schnell erklärt

Die Funktionsweise ist eigentlich recht schnell erklärt. Im Inneren vom OptiGrill befinden sich Grillplatten, die leicht geriffelt sind. Somit kann die Flüssigkeit vom Grillgut in ein dafür vorgesehenes Gefäß, sprich die Fettauffangschale, ablaufen und verbleibt nicht im Fleisch. Unter den Grillplatten befinden sich elektrische Heizstäbe, die für eine gleichmäßige Erhitzung sorgen. Die meisten OptiGrills haben verschiedene Programme, die sich perfekt auf das jeweilige Grillgut abstimmen lassen. Der intelligente OptiGrill übernimmt somit die Hitzesteuerung vollkommen und präsentiert am Ende ein köstliches Stück Fleisch, den Fisch oder eine andere Leckerei.

Bevor Fleisch, Fisch und Co. auf den OptiGrill gelegt wird, ist eine kurze Aufheizphase notwendig. Danach wird das Grillgut hineingelegt und verbleibt dort so lange, bis ein optischer Signalton ertönt. Zusätzlich informiert ein Lichtindikator darüber, wie weit der Grillfortschritt vom Grillgut bereits ist. So brennt nichts an und das Grillgut ist auf den Punkt genau gegart.

Die verschiedenen Programme vom OptiGrill

Der OptiGrill ist ein ausgesprochen vielseitiger Kontaktgrill, der für viel Abwechslung am Tisch sorgt. Im nachfolgenden Teil stellen wir Ihnen dazu die wichtigsten Programme im Überblick vor:

Voreingestellte Programme

Beim OptiGrill handelt es sich um einen sehr intelligenten Kontaktgrill, denn er erkennt direkt die Dicke vom Grillgut. Anhand eines Lichtindikators werden die einzelnen Garstufen angezeigt.

Hier können Sie nun wählen zwischen den Garstufen:

Blutig (Rare), Medium oder Durch (Well-Done).

Möchten Sie hingegen ein knuspriges Sandwich oder Panini genießen wird bei den Lichtern unterschieden in aufgewärmt, nicht knusprig, leicht knusprig und knusprig.

Manuell Programme

In diesem Bereich stehen die Lichtindikatoren für eine bestimmte Temperatur, die Sie somit selber wählen können. Grundsätzlich haben Sie hier die Möglichkeit zwischen 110 Grad und 275 Grad zu wählen und die Temperatur dem jeweiligen Grillgut anzupassen.

Auftauprogramm

Das Auftauprogramm ist überaus praktisch, wenn es mal schnell gehen muss. Hier lässt sich das gefrorene Grillgut langsam und vor allem schonend auftauen, um es später zu grillen. Diesen Vorgang übernimmt der OptiGrill vollkommen selbständig, sodass Sie sich am Ende um nichts mehr kümmern müssen. Sie müssen dazu lediglich das gewünschte Programm einstellen, damit der OptiGrill seine Arbeit verrichten kann.

Die Besonderheit vom OptiGrill

Während der Holzkohlegrill einfach in seiner Handhabung ist, überzeugt ein OptiGrill durch zahlreiche Funktionen und Ausstattungselemente. Klassische Kontaktgrills bieten diese Merkmale oftmals nicht an, sodass ein OptiGrill von vielen favorisiert wird. Welche Besonderheiten das sind und welche Funktionen er mitbringt, erfahren Sie im folgenden Teil:

Programme

Klassische Kontaktgrills sind meist sehr einfach gehalten und daher nur in der Lage, verschiedene Lebensmittel fettfrei zu grillen. Ein OptiGrill hingegen verfügt in der Regel über eine Vielzahl an Programm, die dazu beitragen, dass die Lebensmittel auf den Punkt gegart werden. Zu den integrierten Programmen gehören beispielsweise:

- Voreingestellte Programme
- Manuell Programme
- Auftauprogramme
- Steaks grillen
- Burger grillen
- Hähnchenbrust grillen

- Tiefgefrorene Chicken Nuggets grillen
- Gemüse grillen
- Bratwurst, Schweinekoteletts, Lamm, Fisch und Meeresfrüchte grillen

Nach Aktivierung des jeweiligen Programms, bestimmt er selber die Garzeit, ohne dass Sie das Grillgut überwachen müssen.

Antihhaftbeschichtete Grillplatten

Die Grillplatten von einem OptiGrill sind mit einer Antihhaftbeschichtung ausgestattet. Dadurch sind sie überaus hochwertig und zudem auch sehr robust. Der Vorteil dieser Beschichtung besteht darin, dass sich nahezu alle Lebensmittel darauf garen lassen, ohne dass die Zugabe von Öl notwendig ist.

Grillguterkennung

Hierbei handelt es sich um ein sehr interessantes Programm, denn der Grill ist in der Lage, die Dicke des Grillgutes zu erkennen. Zusammen mit dem richtigen Programm können Sie also entscheiden, wie Sie beispielsweise ihr Fleisch genießen möchten. Ob Medium oder vollständig gegart, Sie können die Einstellung individuell wählen und der OptiGrill führt sie aus.

Fettauffangschale

Wie wir bereits einige Male erwähnt haben, ermöglicht der OptiGrill ein fettfreies Garen. Damit das Fett ablaufen kann, weist der Grill eine leichte Neigung nach unten auf. Im ersten Moment fällt diese nicht wirklich auf, doch das Fett findet dadurch problemlos seinen Weg nach unten. Es kann ablaufen und läuft somit direkt in die darunter befindliche Fettauffangschale, die sich später zur Reinigung einfach entnehmen lässt.

Herausnehmbare Grillplatten

In der Regel lassen sich beim OptiGrill die Grillplatten sowie die Fettauffangschale abnehmen. Dadurch ist eine Reinigung in der Spülmaschine problemlos möglich, ohne dass ein lästiger Spülvorgang per Hand notwendig ist.

Die richtige Reinigung vom OptiGrill

Die Grundvoraussetzung für die Reinigung besteht darin, dass der Grill vollständig abgekühlt ist. In der Regel dauert das ungefähr 30 bis 45 Minuten. Danach können die Platten einfach entnommen und in die Spülmaschine gegeben werden.

Manchmal lässt es sich gar nicht verhindern, dass sich trotz der leichten Neigung Fettreste oder Speisereste auf den Platten festsetzen. Grundsätzlich ist das gar nicht schlimm, denn diese Rückstände lassen sich problemlos mit einem Küchentuch vorsichtig entfernen. Wichtig ist hierbei, dass überschüssiges Fett gründlich entfernt wird, damit es nicht in die Spülmaschine gerät.

Um die Reinigung ein stückweit zu vereinfachen, gibt es mittlerweile eine OXO Good Grips Bürste, deren Borsten hervorragend die Vertiefungen der Grillplatten reinigen kann. Die Grillrückstände lassen sich somit einfach zur Fettauffangschale bewegen, um sie von dort aus direkt im Müll zu entsorgen. Auch bei der Verwendung der Bürste ist es wichtig, dass die Grillplatten vernünftig abgekühlt sind, nur um das einmal kurz anzumerken.

Tipps für den Umgang mit dem OptiGrill

Der OptiGrill lässt sich sehr vielfältig nutzen, ganz gleich ob es für Fleisch, Fisch, Gemüse oder leckeren Paninis ist. Er ist eine absolute Bereicherung für jeden Haushalt, zumal er sehr einfach zu handhaben ist. Wichtig ist vor der Benutzung, dass der OptiGrill ausreichend vorgeheizt wird, damit bereits beim Einlegen vom Grillgut die optimale Temperatur erreicht ist. Nach der Benutzung empfiehlt es sich, die Grillplatten ausreichend auskühlen zu lassen, damit sie sich im Anschluss einfach und leicht reinigen lassen. Die Platten können wahlweise per Hand gereinigt, aber

ohne weiteres auch in die Spülmaschine gegeben werden. Sollte ein weiterer Grillgang direkt gewünscht sein, reicht oftmals auch die Verwendung von einem Küchenpapier, um Lebensmittelreste sowie Fett zu entfernen.

Wichtige Information

Wer die Oberfläche der Grillplatten schonen möchte, kann diese auch mit Backpapier auslegen. Sowohl Fleisch als auch Sandwiches erhalten weiterhin die geriffelte Oberfläche, die einfach typisch ist für einen Kontaktgrill. Die Temperatur wird nicht eingeschränkt, sodass das Backpapier ohne weiteres verwendet werden kann, um die Oberfläche zu schonen.

Vorteile von einem OptiGrill im Überblick

- Schnell einsatzbereit
- Keine Rauchentwicklung
- Individuell verwendbar
- Zahlreiche integrierte Programme
- Im Innenbereich nutzbar
- Kompaktes Design
- Fettarmes Kochen

Nachteile von einem OptiGrill im Überblick

- Kleine Grillfläche
- Stromanschluss notwendig

Welches Zubehör gibt es für einen OptiGrill?

Der OptiGrill oder auch Kontaktgrill genannt, kann nicht nur einfach Grillen, denn mittlerweile gibt es einiges an Zubehör, um die Funktionalität noch zu erweitern. Allerdings ist das jeweilige Zubehör nicht für jedes Modell verwendbar, sodass die Angaben des Herstellers in jedem Fall

beachtet werden sollten. Nachfolgend stellen wir Ihnen einige Dinge vor, die den Speiseplan um ein Vielfaches erweitern.

Backschale

Als sehr vorteilhaft erweisen sich bei einem OptiGrill die austauschbaren Kontaktplatten. Sie lassen sich beispielsweise durch eine Backschale ergänzen, mit der sich Gerichte aufwärmen oder sogar anbraten lassen. Gleichzeitig besteht sogar die Möglichkeit, die Backschale zum Backen von Kuchen oder von Gebäck zu nutzen. Auf diese Weise wird aus einem ganz klassischen Kontaktgrill ein vielseitiger kleiner Backofen, in dem sich viele verschiedene Speisen zubereiten lassen.

Das Fassungsvermögen der Backschale liegt bei 1,6 Liter und reicht somit völlig aus, um zwei bis vier Personen damit zu versorgen. Nach der Verwendung wird die Backschale einfach wieder entnommen, zur Reinigung in die Spülmaschine gegeben und durch die Grillplatten wieder ersetzt.

Waffelplatten

Wer nicht immer nur Lust auf herzhafte Speisen hat, kann die Grillplatten problemlos gegen Waffelplatten austauschen. Bei einigen Modellen liegen diese sogar dem Lieferumfang schon bei, während sich bei anderen OptiGrills die Waffelplatten ohne Weiteres optionale erwerben lassen. Auch hier ist eine Antihaftbeschichtung gegeben, sodass die Platten robust und widerstandsfähig sind. Sie lassen sich ebenfalls zur Reinigung in die Spülmaschine geben, um sie bei Bedarf jederzeit wieder gegen die Grillplatten austauschen zu können. In der Regel sind die Platten mit einem praktischen Clip verbunden, der mit wenigen Handgriffen geöffnet und geschlossen werden kann.

Fleischgerichte

Hähnchenspieße

20 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 4 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 500 g Hähnchenbrustfilet, in Stücken• 3 EL Joghurt• 1 EL Zitronensaft• 1 Knoblauchzehe, gehackt• Pfeffer & Salz• 4 EL Öl• 1 TL Curtypaste	<ol style="list-style-type: none">1. Vermischen Sie das Öl, die Curtypaste, Joghurt, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und die Knoblauchzehe zu einer Marinade.2. Legen Sie das Fleisch für 2 Stunden in die Marinade.3. Danach das Fleisch auf ihre Spieße geben und den OptiGrill auf dem Geflügelprogramm aufheizen.4. Die Spieße hineingeben und solange garen bis die rote Leuchte angeht.

Hawaiispieße

25 Min. Arbeitszeit

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Hähnchenbrustfilet, in Stücken
- 3 EL Joghurt
- 1 EL Zitronensaft
- Pfeffer & Salz
- 4 EL Öl
- 1 TL Curtypaste
- 1 Dose Ananas, in Stücken, abgetropft
- 200 g Bacon Scheiben

Zubereitung:

1. Vermischen Sie das Öl, die Curtypaste, Joghurt, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und die Knoblauchzehe zu einer Marinade.
2. Geben Sie das Fleisch für 2 Stunden in die Marinade. Danach das Fleisch mit jeweils etwas Bacon umwickeln.
3. Nun das Fleisch sowie die Ananas, abwechselnd auf ihre Spieße geben und den OptiGrill auf dem Geflügelprogramm aufheizen.
4. Die Spieße hineingeben und solange garen bis die rote Leuchte angeht.

Bacon Zwiebel Ringe

15 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 4 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 1 Gemüsezwiebel, in Ringen• 200 g Bacon Scheiben• 3 EL BBQ Soße	<ol style="list-style-type: none">1. Trennen Sie die Ringe ihrer Zwiebel voneinander.2. Bestreichen Sie die Ringe mit der BBQ Soße und umwickeln Sie diese mit dem Bacon.3. Schalten Sie ihren OptiGrill auf manuell Gelb-180°C ein.4. Die Ringe für 10 Minuten garen.

Speck Datteln

15 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 2 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 16 Datteln• 8 Bacon Scheiben, halbiert	<ol style="list-style-type: none">1. Den OptiGrill auf die Stufe Wurst schalten und aufheizen lassen.2. Die Datteln mit dem Speck umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren.3. Die Datteln in den Grill geben und für 5 Minuten grillen.

Chili Ente

15 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 2 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 200 g Entenbrustfilet• Salz & Pfeffer• 1 Chili, geschnitten• 4 EL Öl	<ol style="list-style-type: none">1. Die Entenbrust mit Salz und Pfeffer würzen.2. Das Öl mit der Chili vermischen und das Fleisch für 30 Minuten einlegen.3. Den OptiGrill auf der Stufe für Steaks einschalten.4. Schneiden Sie die Haut der Entenbrust in Rauten ein und geben Sie diese in den Grill.5. Das Fleisch dort garen, bis die orangene Leuchte angeht. Das Fleisch noch für 3 Minuten ruhen lassen und danach erst anschneiden und servieren.

Rumpsteak

10 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 1 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 200 g Rumpsteak• Salz & Pfeffer	<ol style="list-style-type: none">1. Reinigen Sie das Fleisch und tupfen Sie es gut trocken.2. Schalten Sie den OptiGrill auf das Steakprogramm ein.3. Wenn der Grill aufgeheizt ist, das Steak hineingeben und für 5 Minuten Medium grillen. Das Fleisch für 3 Minuten ruhen lassen und in feine Streifen schneiden und servieren.

Bacon Ziegenkäse

15 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 2 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 150 g Ziegenkäse, Rolle, in Stücken• 8 Scheiben Bacon, halbiert• 1 Chili, in Ringen• $\frac{1}{2}$ Bund Koriander, zum Garnieren	<ol style="list-style-type: none">1. Den Ziegenkäse in Scheiben zerteilen.2. Jeweils eine Chilischeibe auf den Käse legen und diesen mit dem Bacon umwickeln.3. Den Grill auf die Bratwurststufe aufheizen und den Käse hineingeben.4. Nun alles für 5 Minuten grillen und mit dem Koriander servieren.

Tortellini Schale

25 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 3 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 500 g Tortellini, mit Hackfleischfüllung• 250 g Mozzarella, gerieben• ½ Bund Basilikum, gehackt zum Garnieren• 1 Dose stückige Tomaten, 400 ml• Salz & Pfeffer	<ol style="list-style-type: none">1. Heizen Sie ihren OptiGrill manuell auf Orange-220°C ein.2. Nehmen Sie die Backschale und bestreichen diese mit etwas Öl.3. Geben Sie die Tortellini in die Backschale und verteilen Sie die Tomaten darüber. Mit Salz und Pfeffer würzen.4. Den Mozzarella darüber geben und alles für 15 Minuten backen.5. Danach mit dem Basilikum garnieren und servieren.

Moza-Frika

20 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 4 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 500 g Lammhackfleisch• 200 g Mozzarella, in Stücken• Salz & Pfeffer• 1 Chili, gehackt• 1 Limettenabrieb• 1 Ei• 3 EL Kokosflocken	<ol style="list-style-type: none">1. Verkneten Sie das Hackfleisch mit den anderen Zutaten, bis auf den Mozzarella.2. Formen Sie daraus 4 Frikadellen. Drücken Sie das Hackfleisch flach und geben jeweils ein Stück Mozzarella hinein. Das Hackfleisch darum formen.3. Erhitzen Sie ihren OptiGrill manuell auf der Stufe Orange-220°C und geben Sie die Frikadellen für ca. 5-8 Minuten hinein.

Chicken BBQ

10 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 6 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 1 Kg Hähnchenbrustfilet• 4 EL BBQ Soße• 3 EL Honig• 1 Zitronensaft• 1 Chili, gehackt• 2 Knoblauchzehe, gehackt• 2 EL Öl• Salz & Pfeffer	<ol style="list-style-type: none">1. Vermischen Sie alle Zutaten miteinander, bis auf das Öl. Geben Sie das Öl dazu und rühren Sie es cremig.2. Die Hähnchenbrust darin für 2 Stunden marinieren.3. Heizen Sie ihren OptiGrill auf der Stufe für Geflügel vor.4. Geben Sie das Fleisch hinein und garen Sie dieses bis die orangene Leuchte angeht.

Bifteki

20 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 4 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 500 g Rinderfleisch• 200 g Feta, in Stücken• Salz & Pfeffer	<ol style="list-style-type: none">1. Verkneten Sie das Hackfleisch den Zutaten, bis auf den Feta.2. Formen Sie daraus 4 Frikadellen. Drücken Sie das Hackfleisch flach und geben jeweils ein Stück Feta hinein. Das Hackfleisch darum formen.3. Erhitzen Sie ihren OptiGrill manuell auf der Stufe Orange-220°C und geben Sie die Frikadellen für ca. 5-8 Minute hinein.

Maultaschen Spieße mit Salat

25 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 4 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 4 Maultaschen• 500 ml Gemüsebrühe• 500 g Feldsalat• 1 Orangensaft• 2 EL Öl• Salz & Pfeffer	<ol style="list-style-type: none">1. Erhitzen Sie die Gemüsebrühe und kochen Sie die Maultaschen darin für 8 Minuten.2. Die Maultaschen trockentupfen und in Viertel schneiden, diese Viertel auf Spieße aufstecken.3. Heizen Sie ihren OptiGrill auf Gelb-180°C auf und lassen Sie die Spieße für 12 Minuten grillen.4. Geben Sie die Zutaten für den Salat in eine Schüssel.5. Mischen Sie die Zutaten für das Dressing zusammen und geben es mit den Spießen über den Salat.

Hähnchen Schaschlik

25 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 4 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 500 g Hähnchenbrustfilet, in Stücken• 1 EL Zitronensaft• 1 Knoblauchzehe, gehackt• Pfeffer & Salz• Paprikapulver, edelsüß• 4 EL Öl• 1 Paprika rot, gewürfelt• 1 Paprika gelb, gewürfelt• 2 Zwiebeln, in Viertel	<ol style="list-style-type: none">1. Vermischen Sie das Öl, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und die Knoblauchzehe sowie Paprikapulver zu einer Marinade.2. Danach das Fleisch und das Gemüse auf ihre Spieße geben und in die Marinade geben, die Spieße dort für 30 Minuten einlegen.3. Den OptiGrill auf dem Geflügelprogramm aufheizen.4. Die Spieße hineingeben und solange garen bis die rote Leuchte angeht.

Cheese Wrap

25 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 2 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 250 g Hackfleisch• 1 Packung Zwiebelsuppe, instant• 2 Scheiben Cheddar-Käse• 2 Gewürzgurken, in Ringe• 2 TL Senf• 2 TL Tomatenmark• Salz & Pfeffer• 2 Tortillas• 4 Scheiben Bacon	<ol style="list-style-type: none">1. Vermischen Sie das Hackfleisch mit der Zwiebelsuppe, formen Sie aus dem Hackfleisch zwei Patties und umwickeln Sie diese mit dem Bacon.2. Schneiden Sie die Tortillas auf, bestreichen Sie je eine Hälfte mit Tomatenmark, die andere mit dem Senf. Geben Sie die Gurken darauf und den Käse auf die Gurken.3. Erhitzen Sie ihren OptiGrill auf dem Burger Programm und geben Sie die Patties hinein. Garen Sie diese bis die orangene Lampe leuchtet.4. Die Patties in die Tortilla geben und diese zusammenklappen.5. Den Grill manuell auf Orange-220°C stellen und die Tortilla für 4 Minuten grillen.

Gefüllte Frikadellen

20 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 4 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 500 g Rinderfleisch• 200 g Feta, in Stücken• 2 Chilis, gehackt• ½ Bund Petersilie• Salz & Pfeffer	<ol style="list-style-type: none">1. Verkneten Sie das Hackfleisch den Zutaten, bis auf den Feta.2. Formen Sie daraus 4 Frikadellen. Drücken Sie das Hackfleisch flach und geben jeweils ein Stück Feta sowie Chili und etwas Petersilie hinein. Das Hackfleisch darum formen.3. Erhitzen Sie ihren OptiGrill manuell auf der Stufe Orange-220°C und geben Sie die Frikadellen für ca. 5-8 Minute hinein.

Whisky Rumpsteak

10 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 1 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 200 g Rumpsteak• Salz & Pfeffer• 1 EL Öl• 4 EL Whisky• 1 Knoblauchzehe, gehackt• 1 Chili, gehackt• 2 EL Koriander, gehackt	<ol style="list-style-type: none">1. Geben Sie das Öl mit dem Whisky und der Knoblauchzehe, Chili, Koriander sowie Salz und Pfeffer in eine Schale.2. Legen Sie das Fleisch für 4 Stunden darin ein. Das Fleisch abtropfen lassen.3. Schalten Sie den OptiGrill auf dem Steakprogramm

ein.

4. Wenn der Grill aufgeheizt ist, das Steak hineingeben und für 5 Minuten Medium grillen. Das Fleisch für 3 Minuten ruhen lassen und in feine Streifen schneiden und servieren.

Karamellisiert Rumpsteak

10 Min. Arbeitszeit

Zutaten für 1 Portionen:

- 200 g Rumpsteak
- 1 EL Honig
- 2 EL Öl
- 1 Chili, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 EL Limettensaft

Zubereitung:

1. Reinigen Sie das Fleisch und tupfen Sie es gut trocken.
2. Vermischen Sie den Honig mit dem Öl, Chili, Knoblauch und dem Limettensaft. Legen Sie das Fleisch darin für 30 Minuten ein. Lassen Sie die Marinade etwas abtropfen.
3. Schalten Sie den OptiGrill auf dem Steakprogramm ein.
4. Wenn der Grill aufgeheizt ist, das Steak hineingeben und für 5 Minuten Medium grillen. Das Fleisch für 3 Minuten ruhen lassen und in feine Streifen schneiden und servieren.

Garlic Rumpsteak

10 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 1 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 200 g Rumpsteak• Salz & Pfeffer• 1 EL Öl• 3 Knoblauchzehen, gepresst	<ol style="list-style-type: none">1. Reinigen Sie das Fleisch und tupfen Sie es gut trocken.2. Vermischen Sie das Öl mit dem Knoblauch sowie Pfeffer und Salz. Lassen Sie das Steak darin für 30 Minuten ziehen.3. Schalten Sie den OptiGrill auf dem Steakprogramm ein.4. Wenn der Grill aufgeheizt ist, das Steak hineingeben und für 5 Minuten Medium grillen. Das Fleisch für 3 Minuten ruhen lassen und in feine Streifen schneiden und servieren.

Knusper Rumpsteak

10 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 1 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 200 g Rumpsteak• 60 g Pinienkerne• 2 EL Öl• $\frac{1}{4}$ TL Salz• $\frac{1}{4}$ Pfeffer• 1 Bund Petersilie• 1 Bund Koriander• 1 Limettenabrieb	<ol style="list-style-type: none">1. Reinigen Sie das Fleisch und tupfen Sie es gut trocken.2. Geben Sie die restlichen Zutaten in einen Mixer und machen Sie daraus eine Art Pesto Marinade.3. Das Fleisch mit der Marinade bedecken und diese etwas andrücken.4. Schalten Sie den OptiGrill auf dem Steakprogramm ein.5. Wenn der Grill aufgeheizt ist, das Steak hineingeben und für 5 Minuten Medium grillen. Das Fleisch für 3 Minuten ruhen lassen und in feine Streifen schneiden und servieren.

Rumpsteak Burger

10 Min. Arbeitszeit

Zutaten für 1 Portionen:

- 200 g Rumpsteak
- Salz & Pfeffer
- 1 Burger Brötchen
- 1 Essiggurke, in Scheiben
- 1 Zwiebel, in Ringen

Zubereitung:

1. Reinigen Sie das Fleisch und tupfen Sie es gut trocken.
2. Schalten Sie den OptiGrill auf dem Steakprogramm ein.
3. Das Burger Brötchen aufschneiden und mit der BBQ Soße bestreichen. Die Zwiebeln und die Gurken darauf geben.
4. Wenn der Grill aufgeheizt ist, das Steak hineingeben und für 5 Minuten Medium grillen. Das Fleisch für 3 Minuten ruhen lassen würzen und auf die Burger legen.

Fisch & Meeresfrüchte

Lachsfilet

10 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 4 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 4 Lachsfilets• Öl• Salz• Pfeffer	<ol style="list-style-type: none">1. Nehmen Sie den Lachs aus der Kühlung und lassen Sie diesen für 20 Minuten ruhen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen.2. Stellen Sie ihren OptiGrill bereit und bestreichen Sie die Grillfläche oben sowie unten mit etwas Öl.3. Heizen Sie ihren OptiGrill wenn möglich im Fisch-Programm vor, ansonsten erhitzen Sie ihn auf höchster Stufe.4. Den Grill schließen und für 4-6 Minuten darauf garen. Je nach Grill-Art, ertönt ein Signal Ton oder ein gelbes Licht leuchtet, wenn das Gar Gut fertig ist.

Zanderfilet

30 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 4 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 4 Zanderfilets• Öl zum Bestreichen• 1 Zitronensaft• 2 EL Öl• Salz & Pfeffer	<ol style="list-style-type: none">1. Nehmen Sie eine Schale und geben Sie den Zitronensaft mit 3 EL Wasser und 2 EL Öl hinein. Den Fisch eintauchen und für 20 Minuten ruhen lassen. Danach abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer versehen.2. Den OptiGrill erhitzen und auf der Fischfunktion oder mittlerer Hitze einschalten.3. Den Grill mit dem Öl bestreichen und den Fisch hineingeben.4. Den Deckel verschließen und entweder bis zum Signal Ton / Licht, oder für 6-8 Minuten garen.

Spargel & Lachs

15 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 2 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 300 g Lachsfilet, in Stücken• 2 EL Sojasoße• 2 EL Sesamöl• 1 Prise Pfeffer• 350 g grüner Spargel	<ol style="list-style-type: none">1. Nehmen Sie die Lachsstücke und geben Sie diese mit der Sojasoße, Sesamöl und dem Pfeffer in eine Schüssel. Lassen Sie den Lachs für 20 Minuten ruhen.2. Nun nehmen Sie die Spargelstangen und entfernen die harten Enden, danach stecken Sie die Lachswürfel darauf auf.3. Erhitzen Sie ihren OptiGrill auf der Fischstufe.4. Geben Sie den Lachs hinein und lassen Sie ihn dort für mindestens 8 Minuten garen. Oder warten Sie auf das Signal ihres OptiGrill.

Forelle

30Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 2 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 2 Forellen, küchenfertig• 1 Zitrone, in Scheiben• Salz & Pfeffer• 6 Stängel Thymian• 6 Stängel Basilikum• 8 Stängel Rosmarin	<ol style="list-style-type: none">1. Schalten Sie ihren Grill mit dem Fischprogramm ein. Ölen Sie die Platten vom Grill leicht ein.2. Die Forelle mit der Zitrone und den Kräutern befüllen und von außen mit Salz & Pfeffer würzen.3. Die Forelle in den Grill legen und den Deckel verschließen, danach bis zum Orangenen Signal garen, oder mindestens für 10-15 Minuten.

Garnelenspieße

10 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 2 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 2 Spieße• 300 g Garnelen, küchenfertig• 2 EL Sojasoße• 1 EL Öl• 1 EL Limettensaft• 1 Paprika rot, gewürfelt• 1 Zucchini, in Würfel• 1 Zwiebel, in Viertel	<ol style="list-style-type: none">1. Stecken Sie die Zutaten auf die Spieße auf.2. Vermischen Sie die Sojasoße mit dem Limettensaft und dem Öl, bestreichen Sie die Spieße damit und lassen Sie diese für 5 Minuten ziehen.3. Danach den Grill auf die Fischstufe einschalten.4. Die Spieße hineingeben, mit etwas von der Marinade beträufeln und den Deckel verschließen.5. Die Garnelen bis zur Stufe Orange garen.

Knoblauchspieße

20 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 2 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 300 g Cocktailgarnelen, küchenfertig• 1 EL Zitronensaft• 2 Knoblauchzehen, gepresst• 5 g Ingwer, gerieben• 2 EL Öl• Salz & Pfeffer• 2 Spieße	<ol style="list-style-type: none">1. Vermischen Sie das Öl mit dem Knoblauch, Ingwer, Pfeffer, Salz und dem Zitronensaft zu einer Marinade, geben Sie die Garnelen hinein. Lassen Sie die Garnelen für mindestens 15 Minuten ziehen.2. Die Garnelen auf die Spieße aufstecken.3. Den OptiGrill mit der Fischstufe einschalten.4. Die Spieße darauflegen und den Deckel schließen.5. Die Garnelen bis zur orangenen Kontaktleuchte garen.

Jakobsmuscheln

20 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 4 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 8 Stangen Spargel, grün• 8 Jakobsmuscheln• 1 Zitronensaft• Salz & Pfeffer• Öl	<ol style="list-style-type: none">1. Reinigen Sie den Spargel und entfernen Sie die holzigen Enden.2. Danach spießen Sie immer eine Jakobsmuschel auf eine Stange Spargel auf.3. Vermischen Sie etwas Öl mit dem Zitronensaft und dem Salz sowie dem Pfeffer und bestreichen Sie die Muscheln sowie den Spargel damit.4. Schalten Sie ihren OptiGrill auf der Fischstufe ein und geben Sie die Muscheln mit Spargel hinein, den Deckel verschließen und bis Orange garen.

Thunfisch Steak in Kruste

20Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 2 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 2 Thunfischsteaks• 150 g Parmesan, gerieben• 2 EL Öl• 60 g Pinienkerne, geröstet• 2 Knoblauchzehen, geschält• $\frac{1}{2}$ Chili• Salz & Pfeffer• 1 Zitronenabrieb	<ol style="list-style-type: none">1. Vermischen Sie die Zutaten, bis auf die Steaks und geben Sie die Zutaten in einen Mixer. Dort zu einem Pesto pürieren und bei Bedarf noch etwas Öl hinzufügen.2. Die Steaks von beiden Seiten mit dem Pesto bedecken und dieses gut andrücken.3. Den OptiGrill auf der Fischstufe einschalten und die Steaks draufgeben.4. Den Deckel direkt verschließen und den Thunfisch bis zur Stufe Orange garen.

Butterfisch & Pesto

20Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 2 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 2 Butterfische, Steak• 150 g Parmesan, gerieben• 2 EL Öl• 60 g Pinienkerne, geröstet• 4 Stängel Thymian• 2 Stängel Petersilie• 2 Stängel Minze• 1 EL Zitronensaft• Salz & Pfeffer• 1 Zitronenabrieb	<ol style="list-style-type: none">1. Vermischen Sie die Zutaten, bis auf die Steaks und geben Sie die Zutaten in einen Mixer. Dort zu einem Pesto pürieren und bei Bedarf noch etwas Öl hinzufügen.2. Die Steaks von beiden Seiten mit dem Pesto bedecken und dieses gut andrücken.3. Den OptiGrill auf der Fischstufe einschalten und die Steaks draufgeben.4. Den Deckel direkt verschließen und den Butterfisch bis zur Stufe Orange garen.

Fischfrikadelle

25 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 4 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"> • 600 g Lachsfilet, ohne Haut und Kreten • 2 TL Zitronensaft • Salz & Pfeffer • 1 Schalotte, gehackt • 4 EL Dill • 1 Eigelb • 2 EL Quark • 4 EL Semmelbrösel 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Geben Sie den Fisch, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Schalotte, Dill, Eigelb, Quark sowie 1 EL Semmelbrösel in den Mixer. Alles grob mixen und mit den Händen zu Frikadellen formen. 2. Diese Frikadellen in den restlichen Semmelbröseln wälzen und von allen Seiten panieren. 3. Den Optigrill erhitzen, diesen einölen und die Frikadellen hineingeben. Bis zur Stufe Orange garen und herausnehmen.

Teriyaki Lachs

30 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 4 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 4 Lachsfilet, in Stücken• 8 Spieße• 2 EL Sesamsamen, geröstet• 4 EL Teriyakisoße• 2 EL Sesamöl	<ol style="list-style-type: none">1. Geben Sie den Lachs zusammen mit der Teriyakisoße in einen tiefen Teller und lassen Sie diesen dort gut ziehen.2. Bestreichen Sie die Grillplatten und erhitzen Sie ihren OptiGrill auf die Fischstufe.3. Spießen Sie die Lachsstücke auf die Spieße und geben Sie diese in den Grill, schließen Sie den Deckel und garen Sie den Fisch bis zu orangener Stufe.4. Nehmen Sie den Fisch heraus, bestreichen Sie ihn erneut mit der Soße und bestreuen Sie ihn mit dem Sesam.

Butter & Mango Spieße

15 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 2 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 2 Butterfisch Steaks, in Stücken• 1 Zitronensaft• 1 EL Öl• Spieße• 1 Mango, in Stücken• 200 g Bacon, in Streifen• 3 Stängel Minze zum Garnieren	<ol style="list-style-type: none">1. Legen Sie den Fisch in dem Zitronensaft ein und lassen Sie ihn dort für 10 Minuten ruhen.2. Umwickeln Sie danach jedes Stück Fisch mit einem Bacon Streifen.3. Spießen Sie die Mango sowie den Bacon-Fisch, abwechselnd auf die Spieße auf.4. Den OptiGrill auf der Fischstufe einschalten und die Spieße darin bis zur orangener Garstufe garen.

Thunfisch Puffer

35 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 2 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 300 g Zucchini, geraspelt• 150 g Mehl• 80 g Parmesan, gerieben• 1 Dose Thunfisch, abgetropft• 1 Bund Petersilie, gehackt• 2 Eier, verquirlt• 1 Zwiebel, gehackt• 1 Knoblauchzehe, gehackt• Salz & Pfeffer• 2 EL Zitronensaft	<ol style="list-style-type: none">1. Geben Sie alle Zutaten, bis auf das Mehl, in ihren Mixer und mixen Sie diese gut durch.2. Danach in eine Schüssel umfüllen und das Mehl unterheben.3. Den Teig für 15 Minuten quellen lassen.4. Stellen Sie ihren OptiGrill auf den Manuell Modus und diesen auf Gelb, für 180°C.5. Die Puffer nach und nach auf dem Grill verteilen, den Deckel schließen und die Puffer für 8-10 Minuten garen.

Lachs Puffer

35 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 2 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 300 g Kartoffeln, geraspelt• 150 g Mehl• 80 g Parmesan, gerieben• 200 g Lachsfilet• 1 Bund Petersilie, gehackt• 1 Limettensaft• 1 Zitronenabrieb• ½ Bund Zitronenminze• 2 Eier, verquirlt• 1 Zwiebel, gehackt• Salz & Pfeffer	<ol style="list-style-type: none">1. Geben Sie alle Zutaten, bis auf das Mehl, in ihren Mixer und mixen Sie diese gut durch.2. Danach in eine Schüssel umfüllen und das Mehl unterheben.3. Den Teig für 15 Minuten quellen lassen.4. Stellen Sie ihren OptiGrill auf den Manuell Modus und diesen auf Gelb, für 180°C.5. Die Puffer nach und nach auf dem Grill verteilen, den Deckel schließen und die Puffer für 8-10 Minuten garen.

Vegetarisch

Kürbis Kächlein

35 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 4 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 300 g Kartoffeln, gerieben• 300 g Hokkaido-Kürbis, gerieben• 75 g Haferflocken• 1 Zwiebel, gehackt• Salz & Pfeffer• 1 Prise Muskatnuss, frisch• 3 Eier	<ol style="list-style-type: none">1. Den Kürbis, sowie die Kartoffeln mit den Händen gut auspressen und alle Feuchtigkeit hinausdrücken.2. Die Masse mit den anderen Zutaten in eine Schüssel geben, gut durchkneten und würzen.3. Den OptiGrill auf Manuell stellen und auf Gelb-180°C einschalten.4. Jeweils einen Esslöffel der Mischung auf die Platten geben und den Deckel schließen.5. Die Kächlein für 10-12 Minuten garen.

Rote Beete Burger

35 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 4 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 180 g Rote Beete, geraspelt• 150 ml Wasser, heiß• 100 g Couscous• 1 TL Gemüsebrühe, instant• 1 Frühlingszwiebel, gehackt• 1 Knoblauchzehe, gehackt• 3 EL Speisestärke• Öl• Salz & Pfeffer• 4 Burger Buns• 100 g Krautsalat• 2 Essiggurken, in Scheiben• 4 TL BBQ Soße, vegan	<ol style="list-style-type: none">1. Vermischen Sie das heiße Wasser mit der Gemüsebrühe, sowie dem Couscous und lassen Sie es abgedeckt für 10 Minuten quellen.2. Vermischen Sie den Couscous mit der Rote Beete, Frühlingszwiebel, Salz, Pfeffer, Speisestärke, Knoblauch und etwas Öl.3. Formen Sie daraus Burger Patties und erhitzen Sie ihren OptiGrill auf den manuellen Modus Orange / 220°C.4. Die Patties darauf geben und den Deckel schließen, für 10 Minuten grillen.5. Die Burgerbrötchen mit der Soße bestreichen und mit Krautsalat, Gurke und Patties belegt servieren.

Halloumi Burger

35 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 2 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 2 Burger Brötchen• 200 g Halloumi, in 2 Scheiben• ½ Salatgurke, in längs Scheiben• 1 rote Zwiebel, in Ringen• 1 EL Öl• 1 TL Senf• 1 TL Mayonnaise• 1 TL Meerrettichcreme• Salz & Pfeffer	<ol style="list-style-type: none">1. Würzen Sie den Halloumi mit Salz und Pfeffer.2. Schneiden Sie die Brötchen auf.3. Vermischen Sie Senf, Mayonnaise und Meerrettich miteinander, bestreichen Sie die Brötchen damit. Legen Sie die Zwiebeln darauf, ebenso die Gurkenscheiben.4. Stellen Sie ihren OptiGrill manuell auf den roten Modus für 250°C und erhitzen Sie ihn. Die Platten einölen.5. Den Halloumi darauf geben und mit dem Deckel verschließen. So für 5 Minuten garen und auf den Burger geben.

Zucchini Spieße

20 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 4 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 3 Zucchini, in Stücken• 150 g Tofu, in Stücken• 1 Paprika rot, in Stücken• 1 Paprika gelb, in Stücken• 1 EL Öl• 1 EL Sojasoße	<ol style="list-style-type: none">1. Vermischen Sie die Sojasoße mit dem Öl.2. Stecken Sie die Zutaten abwechselnd auf die Spieße.3. Bestreichen Sie die Spieße mit der Sojasoße.4. Stellen Sie ihren OptiGrill manuell auf Orange-220°C und heizen Sie diesen vor.5. Die Spieße für 5 Minuten darin garen.

Frenchtoast

10 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 2 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 4 Scheiben Toastbrot• 1 TL Puderzucker• 4 Eier• ¼ TL Zimt	<ol style="list-style-type: none">1. Vermischen Sie den Zimt mit dem Puderzucker.2. Geben Sie die Eier in einen tiefen Teller und verrühren Sie diese Schaumig, heben Sie den Zucker unter.3. Die Toastscheiben in der Eiermischung einweichen.4. Schalten Sie ihren OptiGrill auf die Sandwichstufe ein.5. Die Toastscheiben hineingeben und garen bis die orangene Leuchte angeht.

Auberginen Taler

10 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 2 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 1 Aubergine, in Scheiben• 1 EL Salz• 500 ml Wasser• Salz & Pfeffer	<ol style="list-style-type: none">1. Schüssel mit Wasser und Salz füllen und die Aubergine für 30 Minuten hineingeben. Danach mit klarem Wasser abspülen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.2. Die Auberginen mit Salz und Pfeffer würzen.3. Den Grill manuell auf Orange-220°C einschalten.4. Die Aubergine hineingeben und 5 Minuten darin grillen.

Auberginen Burger

10 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 2 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 1 Aubergine, in Scheiben• 1 EL Salz• 500 ml Wasser• Salz & Pfeffer• 2 Burger Brötchen• 2 EL Salsa• 1 Tomate, in Scheiben• 1 Handvoll Feldsalat• 1 Bund Kresse• 1 Zwiebel, in Ringe	<ol style="list-style-type: none">1. Schüssel mit Wasser und Salz füllen und die Aubergine für 30 Minuten hineingeben. Danach mit klarem Wasser abspülen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.2. Die Auberginen mit Salz und Pfeffer würzen.3. Den Grill manuell auf Orange-220°C einschalten.4. Die Aubergine hineingeben und 5 Minuten darin grillen.5. Die Brötchen mit der Salsa bestreichen und mit dem Feldsalat, Tomaten, Zwiebel, Kresse und Aubergine belegen.

Falafel Taler

15 Min. Arbeitszeit

Zutaten für 2 Portionen:

- 200 g Falafel Mischung
- 200 ml Wasser
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise Curry
- Öl

Zubereitung:

1. Die Mischung für die Falafel nach Packungsanleitung zubereiten und die Gewürze unterheben.
2. Den OptiGrill manuell auf Orange-220°C einschalten.
3. Die Grillplatten mit etwas Öl bestreichen.
4. Jeweils 2 Esslöffel der Mischung, zu einem kleinen Taler, für 5 Minuten ausbacken.

Grillkartoffeln

20 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 2 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 500 g Kartoffeln, gekochte, in Scheiben• 2 EL Rosmarin• Salz & Pfeffer• Öl	<ol style="list-style-type: none">1. Vermischen Sie die Kartoffeln mit etwas Öl und den Gewürzen. Lassen Sie die Kartoffeln darin für 10 Minuten ziehen.2. Heizen Sie ihren OptiGrill manuell auf Orange-220°C ein.3. Die Kartoffeln für 8 Minuten darin braten.

Black Bean Frikadellen

25 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 4 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 300 g schwarze Bohnen, aus der Dose• 100 g Kichererbsen, aus der Dose• 1 gehackte Zwiebel• 1 Ei• 2 EL Mehl• Salz & Pfeffer• Öl, zum Bestreichen• $\frac{1}{4}$ TL Kümmel gemahlen• 1 TL Senf• 1 TL Tomatenmark	<ol style="list-style-type: none">1. Geben Sie die Bohnen mit den anderen Zutaten in den Mixer und pürieren Sie alles zu einer Masse.2. Aus dieser Masse 4 Frikadellen formen und diese leicht andrücken.3. Bepinseln Sie die Backschale und heizen Sie ihren OptiGrill manuell auf dem Modus Orange-220°C ein.4. Geben Sie die Frikadellen hinein und garen diese für 10 Minuten. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.5. Die Schale herausnehmen und den Grill auf den Burger Modus umschalten.6. Die Frikadellen auf den Grillrost geben und bis das rote Lämpchen leuchtet Garen.

Lasagne

30 Min. Arbeitszeit

Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g Sojahackfleisch
- 1 Dose stückige Tomaten
- 200 g Kartoffeln, in Scheiben
- 150 g Zucchini, in Scheiben
- 200 g vegane Schmand Creme
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 EL italienische Kräuter
- 50 g Parmesan, gerieben
- 3 EL Öl
- 1 Karotte, gehackt
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Nehmen Sie eine Pfanne und etwas Öl, braten Sie die Karotten, Knoblauch Zwiebel und das Sojahack darin an. Würzen Sie alles mit Salz und Pfeffer.
2. Geben Sie die Tomaten und Kräuter dazu und lassen Sie alles 15 Minuten köcheln.
3. Nehmen Sie die Backschale ihres Grills und legen Sie den Boden mit Kartoffeln und Zucchini aus, geben Sie etwas von der Hackmasse hinein und fügen Sie die Schmand-Creme darüber. So weiterschichten bis alles leer ist.
4. Die letzte Schicht sollte Schmand und Parmesan bilden.
5. Schalten Sie den Grill manuell auf Orange-220°C ein und garen Sie die Lasagne für 35 Minuten darin.

Gemüsestäbe

20 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 2 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 1 Ei• 1 Karotte, gehackt• 1 Möhre, gehackt• 1 Brokkoli gekocht, gehackt• 150 g Blumenkohl, gehackt, gehackt• 1 EL Gemüsebrühe, instant• 6 EL Mehl• 1 TL Stärke• Paniermehl	<ol style="list-style-type: none">1. Verrühren Sie das Ei schaumig.2. Vermischen Sie das Gemüse mit dem Mehl und der Stärke.3. Formen Sie Stäbe daraus und geben diese in das Ei und danach in das Paniermehl. Panieren Sie die Gemüsestäbe von allen Seiten und geben Sie diese auf einem Teller für 20 Minuten in den Gefrierschrank.4. Schalten Sie Ihren OptiGrill auf den Modus Orange-220°C, manuell ein.5. Nehmen Sie die Backschale und legen die Stäbe hinein. Dort für 15 Minuten garen und nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.

Schupfnudeln

25 Min. Arbeitszeit

Zutaten für 2 Portionen:

- 1 Brokkoli, in Röschen
- 3 Möhren, in Scheiben
- 1 Zucchini, in Stücken
- 1 Zwiebel, in Stücken
- 500 g Schupfnudeln, aus dem Kühlregal
- Salz & Pfeffer
- Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL Gemüsebrühe, instant

Zubereitung:

1. Vermischen Sie das Gemüse mit den Schupfnudeln und würzen Sie alles mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und der Gemüsebrühe.
2. Den OptiGrill auf manuell Orange-220°C einschalten und die Backschale einsetzen.
3. Das Gemüse mit den Nudeln hineingeben und für 10 Minuten garen. Kurz umrühren und weitere 15 Minuten garen.

Spätzle

25 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 2-4 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 2 Knoblauchzehen, gehackt• 1 Zwiebel, in Stücken• 1 Dose Sauerkraut, abgetropft• 200 g geriebenen Käse, vegan• 500 g Spätzle, aus dem Kühlregal• Salz & Pfeffer• 200 g vegane Schlagcreme• 1 EL Gemüsebrühe, instant	<ol style="list-style-type: none">1. Vermischen Sie die Creme mit den Gewürzen. Geben Sie die Zwiebeln und den Knoblauch hinein.2. Den OptiGrill auf manuell Orange-220°C einschalten und die Backschale einsetzen.3. Das Sauerkraut mit den Spätzlen mischen. Beides in die Form geben, die Creme darüber geben.4. Für 10 Minuten im OptiGrill garen und umrühren. Mit Käse bestreuen und für weitere 15 Minuten garen.

Seitan

15 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 2 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 250 g Seitan, in Scheiben• Salz & Pfeffer• $\frac{1}{2}$ TL Sojasoße• Etwas Öl	<ol style="list-style-type: none">1. Würzen Sie den Seitan mit der Sojasoße sowie Salz und Pfeffer.2. Ölen Sie die Platten ihres OptiGrills ein.3. Schalten Sie den Grill auf Orange-220°C ein.4. Geben Sie den Seitan darauf.5. Braten Sie den Seitan für 8 Minuten darin.

Kuchen & Süßes

Keks Zitronen Kuchen

20 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 8 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 300 g Oreo Kekse, zerbröselt• 100 g weiche Butter• 2 Eier• 1 Päckchen Vanillezucker• 2 Zitronenabrieb• 1 EL Zitronensaft• 600 g Exquisa Erdbeerkäse• 150 g Zucker	<ol style="list-style-type: none">1. Die Butter mit den Keksen verkneten und diesen Teig in der Backschale austeilen und an den Rändern etwas hochziehen.2. Schalten Sie ihren OptiGrill manuell auf Gelb-180°C und backen Sie den Teig für 20 Minuten darin.3. Verrühren Sie die restlichen Zutaten zu einer Creme und geben Sie diese auf den Teig.4. Nun alles für weitere 60 Minuten garen.

Skyr Waffeln

15 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 4 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 1 TL Backpulver• 1 TL Zimt• 2 Bananen• 200 g Skyr• 4 Eier• 100 g Mandelmehl	<ol style="list-style-type: none">1. Geben Sie alle Zutaten in einen Mixer.2. Mixen Sie die Masse zu einem glatten Teig. Diesen für 10 Minuten quellen lassen.3. Erhitzen Sie ihren OptiGrill manuell auf Orange-220°C.4. Geben Sie den Waffeleinsatz hinein und backen Sie die Waffeln jeweils für ca. 3-4 Minuten aus.

Belgische Hefe Waffeln

45 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 4 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 1 TL Zimt• 250 ml Milch• ½ Würfel Hefe• 1 TL Backpulver• 2 Eier• 1 Päckchen Vanillezucker• 250 g Mehl• 40 g Butter, geschmolzen• 50 g Zucker, braun	<ol style="list-style-type: none">1. Vermischen Sie die Hefe mit der Milch und erhitzen Sie diese und rühren sie solange, bis die Hefe geschmolzen ist.2. Alles zusammen in eine Schüssel geben. Mixen Sie die Masse zu einem Teig. Diesen für 30 Minuten quellen lassen.3. Erhitzen Sie ihren OptiGrill manuell auf Orange-220°C.4. Geben Sie den Waffeleinsatz hinein und backen Sie die Waffeln jeweils für ca. 3-4 Minuten aus.

Croissants Kiwi

25 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 4 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 1 Rolle Blätterteig• 2 Kiwis• 5 g Ingwer, gerieben• 1 Prise Zimt• 1 Ei, verquirlt	<ol style="list-style-type: none">1. Rollen Sie ihren Blätterteig aus und schneiden Sie diesen zu 8 länglichen Dreiecken.2. Nehmen Sie die Kiwis und schälen Sie diese. Danach in einem Mixer pürieren und mit Ingwer sowie Zimt vermischen.3. Die Kiwis auf den Dreiecken verstreichen und die Dreiecke von der breiten Seiten her aufrollen.4. Mit dem Eigelb bestreichen und die Croissants in die Backschale geben.5. Schalten Sie auf manuell in den Orangemodus-220°C und backen Sie die Croissants für 20 Minuten in Ihrem Grill.

Rübli Kuchen

30 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 8 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 250 g Karotten, geraspelt• 100 g Mandelmehl• 150 g Puderzucker• 1 Zitrone Saft & Abrieb• 1 Päckchen Backpulver• 150 g Haselnüsse, gemahlen• 3 Eier• 50 g Zucker	<ol style="list-style-type: none">1. Vermischen Sie die Eier mit dem Zucker zu einer schaumigen Mischung.2. Geben Sie die anderen Zutaten, bis auf Puderzucker und Zitronensaft dazu und vermischen Sie den Teig gut.3. Ölen Sie ihre Backschale ein und geben Sie den Teig hinein.4. Schalten Sie ihren OptiGrill manuell auf Gelb-180°C ein und lassen Sie den Kuchen darin für 40 Minuten garen.5. Den Kuchen etwas auskühlen lassen. Aus der Form lösen und den Zitronensaft mit dem Puderzucker zu einer Glasur verrühren.6. Die Glasur auf dem Kuchen verteilen und warten bis sie fest ist.

Zucchini Nuss Kuchen

20 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 8 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 200 g Zucchini, gerieben• 2 Eier• 1 Päckchen Vanillezucker• 1 EL Backpulver• 2 EL Puderzucker• 80 g Zucker• 60 g Butter, weich• 100 g Haselnüsse, gemahlen• 150 g Mehl	<ol style="list-style-type: none">1. Schlagen Sie die Eier mit der Butter und dem Zucker sowie dem Puderzucker Schaumig.2. Heben Sie die anderen Zutaten unter.3. Bestreichen Sie Ihre Backschale mit etwas Öl und geben Sie den Teig hinein.4. Den OptiGrill manuell auf Gelb-180°C einschalten und den Kuchen für 40 Minuten darin ausbacken.

Croissants Haselnuss Schoko

25 Min. Arbeitszeit

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Rolle Blätterteig
- 100 g Schokolade
- 20 ml Sahne
- 40 g Haselnüsse, gemahlen
- 1 Prise Zimt
- 1 Ei, verquirlt

Zubereitung:

1. Rollen Sie ihren Blätterteig aus und schneiden Sie diesen zu 8 länglichen Dreiecken.
2. Erhitzen Sie ein Wasserbad und schmelzen Sie die Schokolade, die Sahne sowie Haselnüsse unterheben.
3. Die Schokocreme auf den Dreiecken verstreichen und die Dreiecke von der breiten Seite her aufrollen.
4. Mit dem Eigelb bestreichen und die Croissants in die Backschale geben.
5. Schalten Sie auf manuell in den Orangemode-220°C und backen Sie die Croissants für 20 Minuten in Ihrem Grill.

Bananenbrot

50 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 4 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 80 ml Sahne• 140 g Vollkornmehl• 2 Eier• 1 TL Backpulver• 2 Bananen	<ol style="list-style-type: none">1. Geben Sie die Zutaten in einen Mixer und pürieren Sie alles zu einem glatten Teig.2. Ölen Sie ihre Backschale ein und geben Sie den Teig hinein.3. Den OptiGrill manuell auf Gelb-180°C einschalten und das Bananenbrot für 30 Minuten ausbacken.

Croissants Zucker Zimt

25 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 4 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 1 Rolle Blätterteig• 60 g Butter, weich• 1 TL Vanillemark• 2 EL Zucker• 2 EL Zimt• 1 Ei, verquirlt	<ol style="list-style-type: none">1. Rollen Sie ihren Blätterteig aus und schneiden Sie diesen zu 8 länglichen Dreiecken.2. Vermischen Sie jeweils 1 EL Zucker, 1 EL Zimt und das Vanillemark mit der Butter vermischen.3. Die Butter auf den Dreiecken verstreichen und die Dreiecke von der breiten Seite her aufrollen.4. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker und Zimt verrühren. Die Croissants mit dem Eigelb bestreichen und die Croissants in die Backschale geben.5. Schalten Sie auf manuell in den Orangemode-220°C und backen Sie die Croissants für 20 Minuten in Ihrem Grill.

Obst Flamme

40 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 2 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 1 EL Öl• 50 ml Milch• 1 TL Salz• ½ TL Zimt• 100 g Mehl• 4 EL Schmand• 1 Apfel in Scheiben• 1 Pfirsich, in Scheiben• 4 EL Rosinen• 50 g Walnüsse, gehackt• 4 TL Zimt und Zucker	<ol style="list-style-type: none">1. Verkneten Sie das Öl, Mehl, Salz, Mich und eine Prise Zimt.2. Den Teig in die Optigrill-Schale ausrollen und mit dem Schmand bestreichen. Die Äpfel, Walnüsse, Pfirsiche und Rosinen darauf verteilen und mit Zimt und Zucker bestreuen.3. Den Grill per manueller Einstellung auf Rot-250°C einschalten.4. Die Backschale nach dem Aufheizen hineingeben und für 20 Minuten backen.

Brote & Sandwich & Gebäck

Knusperstange

45 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 4 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 350 g Blätterteig• Salz & Pfeffer• 8 Scheiben Bacon• 1 Ei, verquirlt• 80 g Käse, gerieben	<ol style="list-style-type: none">1. Rollen Sie den Blätterteig aus und bestreichen Sie diesen mit dem Ei.2. Würzen Sie den Blätterteig und geben Sie den Käse sowie die Bacon Streifen, auf eine Hälfte darauf. Klappen Sie die andere Seite darüber und drücken diese etwas an.3. Nun den Teig in Streifen schneiden und diese leicht zu Spiralen verdrehen.4. Ölen Sie ihre Backschale und geben Sie die Spiralen hinein, bestreichen Sie diese mit dem restlichen Ei.5. Schalten Sie den OptiGrill manuell auf Orange-220°C ein und lassen Sie die Streifen für 20 Minuten ausbacken.

Pan Cake Rolle

25 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 4 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 100 g Kochschinken, in Scheiben• Butter, weich zum Bestreichen• 4 Eier• 320 ml Milch• 160 g Mehl• 90 g Käse, gerieben• Salz & Pfeffer• $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch, gehackt	<ol style="list-style-type: none">1. Ölen Sie ihre Backschale ein.2. Vermischen Sie die Eier, Milch, Mehl, Salz, Pfeffer und Schnittlauch zu einem Teig.3. Geben Sie etwas von dem Teig in die Backschale, verteilen Sie den Teig darin das der Boden bedeckt ist und geben Sie die Schale in den Grill.4. Erhitzen Sie den Grill manuell auf Gelb-180°C.5. Backen Sie den Teig leicht an und belegen ihn mit Käse und Schinken, nun für 3 Minuten garen. Den Teig aufrollen und von allen Seiten nochmals für 2 Minuten anbraten.6. Solange fortfahren, bis alles aufgebraucht ist.

Wrap Tomate Mozzarella

10 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 2 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 2 Tortilla Fladen• 2 Thunfisch Patties, aus dem Buch• 100 g Tomaten, gehackt• 2 EL Salsa• 200 g Mozzarella, gerieben	<ol style="list-style-type: none">1. Schalten Sie ihren OptiGrill auf die Sandwichstufe ein.2. Bestreichen Sie den Tortilla Fladen mit der Salsa und belegen Sie ihn mit den Zutaten.3. Die beiden Enden einklappen und dann seitlich aufrollen, so dass der Teig die Zutaten bedeckt.4. Auf den Grill geben und diesen schließen. Für 5 Minuten ausbacken.

Wrap Spinat Lachs

10 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 2 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 2 Tortilla Fladen• 150 g Spinat, frisch• 2 EL Mayonnaise• 1 TL Limettensaft• 100 g Räucherlachs• 1 Knoblauchzehe, gepresst• 200 g Mozzarella, gerieben	<ol style="list-style-type: none">1. Schalten Sie ihren OptiGrill auf die Sandwichstufe ein.2. Die Mayonnaise mit dem Knoblauch und dem Limettensaft vermischen.3. Bestreichen Sie den Tortilla Fladen mit der Mayonnaise und belegen Sie ihn mit den Zutaten.4. Die beiden Enden einklappen und dann seitlich aufrollen, so dass der Teig die Zutaten bedeckt.5. Auf den Grill geben und diesen schließen. Für 5 Minuten ausbacken.

Kräuter Bacon Rolle

25 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 4 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• Butter, weich zum Bestreichen• 4 Eier• 320 ml Milch• 160 g Mehl• 90 g Käse, gerieben• Salz & Pfeffer• $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie, gehackt• 100 g Spinat, gehackt• $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum• 3 Frühlingszwiebeln, gehackt• 100 g Bacon Würfel	<ol style="list-style-type: none">1. Ölen Sie ihre Backschale ein.2. Vermischen Sie die Eier, Milch, Mehl, Salz, Pfeffer und Schnittlauch zu einem Teig.3. Geben Sie etwas von dem Teig in die Backschale, verteilen Sie den Teig darin das der Boden bedeckt ist und geben Sie die Schale in den Grill. Erhitzen Sie den Grill manuell auf Gelb-180°C.4. Backen Sie den Teig leicht an und belegen ihn mit Kräutern, Spinat, Frühlingszwiebeln und Bacon, nun für 3 Minuten garen. Den Teig aufrollen und von allen Seiten nochmals für 2 Minuten anbraten. Solange fortfahren, bis alles aufgebraucht ist.

Feta Sandwich

15 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 2 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 2 Sandwich Baguettes• 80 g Rucola• 2 TL Frischkäse, Kräuter• Salz & Pfeffer• 1 Tomate, in Scheiben• 80 g Feta, zerbröseln• 1 TL Öl• $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie, gehackt	<ol style="list-style-type: none">1. Das Öl sowie den Frischkäse und die Petersilie in einem Mixer zu einer Creme verarbeiten.2. Die Baguettes aufschneiden und mit der Creme bestreichen. Danach mit dem Rucola, Tomaten, Feta sowie Pfeffer und Salz belegen und mit der anderen Baguette Scheibe verschließen.3. Schalten Sie ihren OptiGrill auf dem Sandwichprogramm ein.4. Geben Sie das Baguette hinein und garen es bis schöne Grillstreifen zu sehen sind.

Vollkorn Sandwich

10 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 2 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 4 Scheiben Vollkorntoast• 4 EL Schmand• 1 Knoblauchzehe, gepresst• Salz & Pfeffer• 1 Bund Schnittlauch, gehackt• 200 g Emmentaler, gerieben	<ol style="list-style-type: none">1. Vermischen Sie den Schmand mit dem Knoblauch, Schnittlauch sowie Pfeffer und Salz.2. Bestreichen Sie die Sandwiches damit und streuen Sie den Käse darüber. Klappen Sie die Sandwiches zu und erhitzen Sie ihren OptiGrill auf der Sandwichstufe.3. Die Sandwiches für 5 Minuten knusprig grillen.

Panini Salat Brot

30 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 6 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 1 EL Salz• 320 g Wasser, warm• 500 g Mehl Typ00• 3 g Trockenhefe• $\frac{1}{4}$ TL Backpulver• 6 EL Frischkäse• 150 g Feldsalat• 1 Tomate, in Scheiben• $\frac{1}{2}$ Salatgurke, in Scheiben• 1 Zwiebel, in Ringen	<ol style="list-style-type: none">1. Verrühren Sie die Hefe mit dem warmen Wasser, geben Sie alles andere hinein und verkneten Sie den Teig gut.2. Den Teig an einem warmen Ort für 60 Minuten ruhen lassen. Schalten Sie danach ihren OptiGril auf den manuellen Modus Orange-220°C.3. Den Teig in sechs Stücke teilen und diese zu kleinen Fladen ausrollen. Das Brot nebeneinander in die Backschale geben und diese für 20 Minuten im Grill garen lassen, nach 10 Minute Garzeit die Brote wenden. Alle Brote ausbacken!4. Danach auskühlen lassen und aufschneiden, mit dem Frischkäse bestreichen und die Tomaten, Salat, Gurke und Zwiebel draufgeben.

Black Bean Sandwich

15 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 2 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 2 Sandwich Baguettes• 80 g Rucola• 2 TL Frischkäse, Kräuter• Salz & Pfeffer• 80 g Feta, zerbröselt• 1 TL Öl• 2 Black Beans Patties, aus dem Buch• ½ Bund Koriander, gehackt	<ol style="list-style-type: none">1. Das Öl sowie den Frischkäse und den Koriander in einem Mixer zu einer Creme verarbeiten.2. Die Baguettes aufschneiden und mit der Creme bestreichen. Danach mit dem Rucola, Feta sowie Pfeffer und Salz und den Patties belegen und mit der anderen Baguette Scheibe verschließen.3. Schalten Sie ihren OptiGrill auf dem Sandwichprogramm ein.4. Geben Sie das Baguette hinein und garen es bis schöne Grillstreifen zu sehen sind.

Wrap Thunfisch

10 Min. Arbeitszeit

Zutaten für 2 Portionen:

- 2 Tortilla Fladen
- 150 g Spinat, frisch
- 2 EL Mayonnaise
- 1 TL Limettensaft
- 8 Oliven, in Ringen
- 1 Dose Thunfisch, abgetropft
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 Zwiebel, in Ringen

Zubereitung:

1. Schalten Sie ihren OptiGrill auf die Sandwichstufe ein.
2. Die Mayonnaise mit dem Knoblauch und dem Limettensaft vermischen.
3. Bestreichen Sie den Tortilla Fladen mit der Mayonnaise und belegen Sie ihn mit den anderen Zutaten.
4. Die beiden Enden einklappen und dann seitlich aufrollen, so dass der Teig die Zutaten bedeckt.
5. Auf den Grill geben und diesen schließen. Für 5 Minuten ausbacken.

Croissants Spinat Tomaten

25 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 4 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 1 Rolle Blätterteig• 4 EL Butter, weich• 100 g Spinat, frisch, gehackt• 3 EL Tomatenmark• 3 getrocknete Tomaten in Öl, gehackt• 1 Ei, verquirlt	<ol style="list-style-type: none">1. Rollen Sie ihren Blätterteig aus und schneiden Sie diesen zu 8 länglichen Dreiecken.2. Vermischen Sie das Tomatenmark sowie die Tomaten mit der Butter.3. Die Butter auf den Dreiecken verstreichen, den Spinat darüber geben und die Dreiecke von der breiten Seite her aufrollen.4. Die Croissants mit dem Eigelb bestreichen und die Croissants in die Backschale geben.5. Schalten Sie auf manuell in den Orangemode-220°C und backen Sie die Croissants für 20 Minuten in Ihrem Grill.

Sandwich Falafel

25 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 2 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 4 Scheiben Toastbrot• 2 Falafel Taler, aus dem Buch• 2 EL BBQ Soße• 2 EL Mayonnaise• 4 Streifen Bacon• 100 g Feldsalat	<ol style="list-style-type: none">1. Bestreichen Sie jeweils eine Toastscheibe mit BBQ Soße sowie eine mit Mayonnaise.2. Belegen Sie die Toastscheibe mit der BBQ Soße, den Falafel Talern, dem Bacon und dem Feldsalat. Bedecken Sie die Mischung mit der Mayonnaisen Seite.3. Heizen Sie ihren OptiGrill auf der Sandwichstufe ein.4. Geben Sie die Sandwiches hinein und grillen Sie diese für 6 Minuten.

Wrap Chili Frika

10 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 2 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 2 Tortilla Fladen• 4 EL Mayonnaise• 2 Chili Frikadellen, aus dem Buch• 1 Zwiebel, in Ringen• 2 Scheiben Ananas, gehackt• 40 g Bacon Würfel• 200 g Feldsalat	<ol style="list-style-type: none">1. Schalten Sie ihren OptiGrill auf die Sandwichstufe ein.2. Bestreichen Sie den Tortilla Fladen mit der Mayonnaise und belegen Sie ihn mit den Zutaten.3. Die beiden Enden einklappen und dann seitlich aufrollen, so dass der Teig die Zutaten bedeckt.4. Auf den Grill geben und diesen schließen. Für 5 Minuten ausbacken.

Croissants Pizza

25 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 4 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 1 Rolle Blätterteig• 4 EL Butter, weich• 40 g Kochschinken, in Streifen• 200 g Gratinkäse, gerieben• 40 g Salami, in Streifen• 3 EL Tomatenmark• 3 getrocknete Tomaten in Öl, gehackt• 1 Ei, verquirlt	<ol style="list-style-type: none">1. Rollen Sie ihren Blätterteig aus und schneiden Sie diesen zu 8 länglichen Dreiecken.2. Vermischen Sie das Tomatenmark sowie die Tomaten mit der Butter.3. Die Butter auf den Dreiecken verstreichen, die Zutaten darüber geben und die Dreiecke von der breiten Seite her aufrollen.4. Die Croissants mit dem Eigelb bestreichen und die Croissants in die Backschale geben.5. Schalten Sie auf manuell in den Orangemode-220°C und backen Sie die Croissants für 20 Minuten in Ihrem Grill.

Sandwich Ziegenkäse

15 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 2 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 4 Scheiben Roggenbrot• 4 Scheiben Ziegenkäse• 4 EL Preiselbeeren, aus dem Glas• 4 EL Butter, weich• 4 Stängel Salbei• 2 Stängel Koriander• 2 EL Zitrone	<ol style="list-style-type: none">1. Geben Sie die Butter mit den Kräutern und dem Zitronensaft in den Mixer und mixen Sie es zu einer Kräuterbutter.2. Bestreichen Sie die Brote damit, geben Sie den Ziegenkäse darauf und bestreichen Sie diesen mit den Preiselbeeren.3. Die Brote zusammenklappen, den OptiGrill auf der Sandwichstufe einheizen und die Brote in den Grill geben.4. Dort für 5 Minuten rösten.

Paninis & Pizza

Panini Brot

30 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 6 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 1 EL Salz• 320 ml Wasser, warm• 500 g Mehl Typ00• 3 g Trockenhefe• $\frac{1}{4}$ TL Backpulver	<ol style="list-style-type: none">1. Verrühren Sie die Hefe, Backpulver und das Wasser. Schlagen Sie die Mischung solange auf, bis sich kleine Blasen bilden. Das Mehl sowie das Salz und unterheben und gut verkneten.2. Den Teig an einem warmen Ort für 60 Minuten ruhen lassen.3. Schalten Sie danach ihren OptiGril auf den manuellen Modus Orange-220°C.4. Den Teig in sechs Stücke teilen und diese zu kleinen Fladen ausrollen.5. Das Brot nebeneinander in die Backschale geben und diese für 20 Minuten im Grill garen lassen, nach 10 Minute Garzeit die Brote wenden.6. Alle Brote ausbacken!

Pizza Mozzarella

60 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 4 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 500 g Mehl	<ol style="list-style-type: none">1. Vermischen Sie die Butter

- 1 Würfel Hefe
- 80 g Butter, geschmolzen
- $\frac{1}{4}$ Liter Milch, warm
- 1 EL Öl
- 1 TL Salz
- 50 g Pizzasoße
- 200 g Mozzarella, gerieben
- 1 Bund Basilikum, zum Garnieren

mit der Milch und der Hefe, bis alles aufgelöst ist. Geben Sie Salz und Mehl hinein und verkneten Sie alles.

2. Den Teig für 60 Minuten ruhen lassen und erneut durchkneten.
3. Den Teig in dem Snack und Baking Einsatz ausrollen und mit der Tomatensoße bestreichen, danach mit dem Mozzarella bestreuen.
4. Den OptiGrill auf Manuell Rot- 250°C ein. Die Pizza für 15 Minuten ausbacken und mit dem Basilikum servieren.

Pizzabrotchen

60 Min. Arbeitszeit

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- 200 g Käse, gewürfelt
- 325 ml Wasser, warm
- 1 Päckchen Trockenhefe

Zubereitung:

1. Geben Sie die Hefe in das Wasser mit dem Salz und vermischen Sie alles gut, das Mehl einkneten und den Teig 40 Minuten ruhen lassen. Erneut durchkneten und in 24 Kugeln teilen.
2. Jede Kugel plattdrücken und ein Stück Käse hineingeben, danach den Teig zu einer Kugel darum verschließen.
3. Die Backschale mit Öl einpinseln und die Brötchen hineinsetzen. Bei jedem Backvorgang etwa 10-12 Stück hineingeben.
4. Den OptiGrill auf Rot-250°C einschalten und die Schale einsetzen.
5. Die Brötchen für 15 Minuten ausbacken.

Mozzarella Panini

10 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 6 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 6 Panini Brötchen, nach dem Rezept aus dem Buch• 2 Fleischtomaten, in Scheiben• 2 Mozzarella, in Scheiben• 1 Bund Basilikum• 1 Bund Petersilie• $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch• 60 g Pinienkerne, geröstet• 2 EL Öl• Salz & Pfeffer• 80 g Parmesan	<ol style="list-style-type: none">1. Geben Sie das Öl, Kräuter, Pinienkerne und Gewürze in den Mixer und mixen Sie die Zutaten zu einem Pesto.2. Schneiden Sie die Brötchen auf und bestreichen Sie diese mit dem Pesto.3. Geben Sie in jedes Brötchen eine Scheibe Tomate und eine Scheibe Mozzarella.4. Den OptiGrill auf Stufe Rot-250°C einschalten.5. Die Panini hineingeben und für 3 Minuten anrösten.

Pizza Toskana

60 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 4 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 500 g Mehl• 1 TL Salz• 200 g Käse, gerieben• 1 Zwiebel, in Ringen• 80 g Kochschinken, in Stücken• 80 g Peperoni Salami, in Scheiben• 6 EL Tomatensoße• 1 TL italienische Gewürze• 325 ml Wasser, warm• 1 Päckchen Trockenhefe	<ol style="list-style-type: none">1. Geben Sie die Hefe in das Wasser mit dem Salz und vermischen Sie alles gut, das Mehl einkneten und den Teig 40 Minuten ruhen lassen. Erneut durchkneten.2. Die Backschale mit Öl einpinseln und den Teig darin ausrollen.3. Die Soße mit den Kräutern vermischen und darauf verstreichen. Mit dem Belag belegen und mit dem Käse bestreuen.4. Den OptiGrill auf Rot-250°C einschalten und die Schale einsetzen.5. Die Pizza für 15 Minuten ausbacken.

Pizza Hawaii

60 Min. Arbeitszeit

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- 200 g Käse, gerieben
- 1 Dose Ananas, in Stücken, abgetropft
- 100 g Kochschinken
- 6 EL Tomatensoße
- 1 TL italienische Gewürze
- 325 ml Wasser, warm
- 1 Päckchen Trockenhefe

Zubereitung:

1. Geben Sie die Hefe in das Wasser mit dem Salz und vermischen Sie alles gut, das Mehl einkneten und den Teig 40 Minuten ruhen lassen. Erneut durchkneten.
2. Die Backschale mit Öl einpinseln und den Teig darin ausrollen.
3. Die Soße mit den Kräutern vermischen und darauf verstreichen. Mit dem Belag belegen und mit dem Käse bestreuen.
4. Den OptiGrill auf Rot-250°C einschalten und die Schale einsetzen.
5. Die Pizza für 15 Minuten ausbacken.

Pizza Tono

60 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 4 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 500 g Mehl• 1 TL Salz• 200 g Käse, gerieben• 1 Zwiebel, in Ringen• 2 Dosen Thunfisch, abgetropft• 6 EL Tomatensoße• 1 TL italienische Gewürze• 325 ml Wasser, warm• 1 Päckchen Trockenhefe	<ol style="list-style-type: none">1. Geben Sie die Hefe in das Wasser mit dem Salz und vermischen Sie alles gut, das Mehl einkneten und den Teig 40 Minuten ruhen lassen. Erneut durchkneten.2. Die Backschale mit Öl einpinseln und den Teig darin ausrollen.3. Die Soße mit den Kräutern vermischen und darauf verstreichen. Mit dem Belag belegen und mit dem Käse bestreuen.4. Den OptiGrill auf Rot-250°C einschalten und die Schale einsetzen.5. Die Pizza für 15 Minuten ausbacken.

Sardellen Pizza

60 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 4 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 500 g Mehl• 1 TL Salz• 1 Dose gehackte Tomaten• 1 TL italienische Gewürze• 325 ml Wasser, warm• 1 Päckchen Trockenhefe• 1 Dose Sardellen, in Chili Öl, abgetropft• 1 Zwiebel, in Ringen• 200 g Mozzarella, gerieben	<ol style="list-style-type: none">1. Geben Sie die Hefe in das Wasser mit dem Salz und vermischen Sie alles gut, das Mehl einkneten und den Teig 40 Minuten ruhen lassen. Erneut durchkneten.2. Die Backschale mit Öl einpinseln und den Teig darin ausrollen.3. Die gehackten Tomaten mit den Kräutern vermischen und darauf verstreichen. Mit den Sardellen und den Zwiebeln belegen und mit dem Käse bestreuen.4. Den OptiGrill auf Rot-250°C einschalten und die Schale einsetzen.5. Die Pizza für 15 Minuten ausbacken.

Pizza Veggie

60 Min. Arbeitszeit

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- 200 g veganer Käse, gerieben
- 1 Zwiebel, in Ringen
- 6 EL Tomatensoße
- 1 TL italienische Gewürze
- 325 ml Wasser, warm
- 1 Zucchini, in Scheiben
- 1 Paprika rot, in Stücken
- Knoblauch, gehackt
- 1 Päckchen Trockenhefe

Zubereitung:

1. Geben Sie die Hefe in das Wasser mit dem Salz und vermischen Sie alles gut, das Mehl einkneten und den Teig 40 Minuten ruhen lassen. Erneut durchkneten.
2. Die Backschale mit Öl einpinseln und den Teig darin ausrollen.
3. Die Soße mit den Kräutern und dem Knoblauch vermischen und darauf verstreichen. Mit dem Belag belegen und mit dem Käse bestreuen.
4. Den OptiGrill auf Rot- 250°C einschalten und die Schale einsetzen.
5. Die Pizza für 15 Minuten ausbacken.

Tono Panini

10 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 6 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 6 Panini Brötchen, nach dem Rezept aus dem Buch• 6 EL Mayonnaise• 1 Dose Thunfisch, in Öl, abgetropft• 1 Zwiebel, gehackt• 1 Essiggurke, gehackt	<ol style="list-style-type: none">1. Vermischen Sie den Thunfisch mit der Mayonnaise, Gurke und der Zwiebel.2. Schneiden Sie die Brötchen auf und Verteilen Sie die Mischung hinein.3. Den OptiGrill auf Stufe Rot-250°C einschalten.4. Die Panini hineingeben und für 3 Minuten anrösten.

Dessert

Süße Flamme

40 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 2 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 1 EL Öl• 50 ml Milch• 1 TL Salz• ½ TL Zimt• 100 g Mehl• 4 EL Schmand• 1 Apfel in Scheiben• 4 TL Zimt und Zucker	<ol style="list-style-type: none">1. Verkneten Sie das Öl, Mehl, Salz, Milch und eine Prise Zimt.2. Den Teig in die Optigrill-Schale ausrollen und mit dem Schmand bestreichen. Die Äpfel darauf verteilen und mit Zimt und Zucker bestreuen.3. Den Grill per manueller Einstellung auf Rot-250°C einschalten.4. Die Backschale nach dem Aufheizen hineingeben und für 20 Minuten backen.

Käsekuchen Waffel

15 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 4 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 450 g Frischkäse• 100 g Zucker• 50 g Mehl• 1 Prise Salz• 4 Eier, schaumig• 1 EL Zitronensaft• 1 Päckchen Vanillezucker	<ol style="list-style-type: none">1. Vermischen Sie zuerst die Eier mit dem Frischkäse und dem Zitronensaft.2. Danach mischen Sie die trockenen Zutaten unter.3. Nehmen Sie ihre Waffelplatte für den OptiGrill und legen Sie diese ein. Danach schalten Sie ihn auf manuell um und stellen ihn auf Stufe Orange-220°C ein.4. Den Teig nach und nach darin zu Waffeln ausbacken. Jede Waffel benötigt ca. 4-5 Minuten.

Erdbeer Mallow Spieße

5 Min. Arbeitszeit

Zutaten für 2 Portionen:

- 200 g Erdbeeren, in Viertel
- 50 g Marshmallow, Mini
- 1 Bund Minze
- 1 EL Öl

Zubereitung:

1. Bestreichen Sie ihre Platten des OptiGrills.
2. Spießen Sie immer eine Erdbeere, ein Marshmallow und ein Blatt Minze auf. Dies solange aufschichten bis der Spieß voll ist und keine Zutaten mehr da sind.
3. Den OptiGrill auf manuell auf Orange -220°C einschalten und die Spieße für 2 Minuten darauf garen.

Käsekuchen

65 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 8 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 300 g Kekse, zerbröseln• 2 Eier, schaumig• 1 Päckchen Vanille Zucker• 600 g Frischkäse• 100 g Butter	<ol style="list-style-type: none">1. Schmelzen Sie die Butter und geben Sie diese zu den Keksbröseln. Gut verkneten und in der OptiGrill-Backschale ausrollen. Den Rand ca. 1-2 cm hochziehen.2. Erhitzen Sie den OptiGrill auf Stufe Gelb-180°C und backen Sie den Boden darin für 20 Minuten vor.3. Vermischen Sie die Eier mit dem Zucker und dem Frischkäse, zu einer cremigen Masse. Diese nach den 20 Minuten auf den Teig geben und den Kuchen wieder in den OptiGrill schieben.4. Dort für 60 Minuten hineingeben und ausbacken. Den Kuchen vor dem Servieren komplett auskühlen lassen, da dieser ansonsten noch flüssig ist.

Schoko Banane Burger

15 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 2 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 4 Burger Brötchen• 2 Banane, zerdrückt• 100 g Schokolade, gehackt	<ol style="list-style-type: none">1. Heizen Sie ihren OptiGrill im Sandwich Modus auf.2. Schneiden Sie die Burger Brötchen auf und belegen Sie diese mit der Schokolade sowie den Bananen. Den Deckel auf das Brötchen geben und gut andrücken.3. Die Brötchen in den OptiGrill geben und bis zur grünen Kontrollleuchte garen lassen. Achtung die kleinen Dinger sind sehr heiß!

Marshmallow Burger

15 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 2 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 4 Burger Brötchen• 4 Marshmallow• 100 g Schokolade, gehackt	<ol style="list-style-type: none">1. Heizen Sie ihren OptiGrill im Sandwich Modus auf.2. Schneiden Sie die Burger Brötchen auf und belegen Sie diese mit der Schokolade sowie die Marshmallows. Den Deckel auf das Brötchen geben und gut andrücken.3. Die Brötchen in den OptiGrill geben und bis zur grünen Kontrollleuchte garen lassen. Achtung die kleinen Dinger sind sehr heiß!

Zimtschnecke

20 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 8 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 1 Hefeteig aus dem Kühlregal• 120 g Butter• 2 TL Zimt• 100 g Zucker• 100 g Puderzucker• 2 EL Wasser	<ol style="list-style-type: none">1. Rollen Sie den Hefeteig aus.2. Vermischen Sie die Butter mit dem Zimt und dem Zucker und bestreichen Sie den Hefeteig. Rollen Sie diesen auf und schneiden ihn in Scheiben.3. Die Backschale einölen und die Scheiben hineinsetzen. Den OptiGrill auf den manuellen Modus Orange-220°C einheizen.4. Die Zimtschnecken für 15-20 Minuten darin garen.5. Den Puderzucker mit dem Wasser vermischen und die Schnecken damit bestreichen. Die Glasur antrocknen lassen und servieren.

Cookie

15 Min. Arbeitszeit

<u>Zutaten für 4 Portionen:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none">• 150 g Nussnougatcreme• 1 Ei• 70 g Schokolade, gehackt• $\frac{1}{2}$ TL Backpulver• 100 g Mehl	<ol style="list-style-type: none">1. Rühren Sie das Ei und die Nusscreme schaumig. Heben Sie die anderen Zutaten unter.2. Streichen Sie ihre Backschale mit Öl aus.3. Geben Sie den Teig Klecksweise in die Schale.4. Schalten Sie den OptiGrill manuell auf Orange-220°C ein und geben Sie die Schale mit den Cookies für 6-10 Minuten hinein.

Pflaumenpfanne

35 Min. Arbeitszeit

Zutaten für 8 Portionen:

- 1 Blätterteig
- 20 g Pflaumenmus
- 20 Pflaumen, halbiert
- 1 Ei

Zubereitung:

1. Schalten Sie ihren OptiGrill auf manuell Orange-220°C ein.
2. Ölen Sie ihre Backschale ein.
3. Rollen Sie den Blätterteig hinein und bestreichen Sie ihn mit dem Ei.
4. Geben Sie das Pflaumenmus und die Pflaumen mit der Schale nach oben darauf.
5. Die Schale in den Grill geben und für 10-15 Minuten ausbacken.

Haftungsausschluss

Die Umsetzung aller enthaltenen Informationen, Anleitungen und Strategien dieses Buches ist auf eigene Gefahr. Für jeglichen Schaden kann der Autor aus keinem Rechtsgrund eine Haftung übernehmen. Haftungsansprüche gegen den Autor für Schäden materieller oder ideeller Art, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der Informationen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter und/oder unvollständiger Informationen verursacht wurden, sind grundsätzlich ausgeschlossen. Rechts- und Schadenersatzansprüche sind daher ausgeschlossen. Das Werk inklusive aller Inhalte wurde unter großer Sorgfalt erarbeitet. Der Autor übernimmt keine Haftung für die Aktualität, Richtigkeit und Vollständigkeit der Inhalte des Buches, ebenso nicht für Druckfehler. Es kann keine juristische Verantwortung sowie Haftung in irgendeiner Form für fehlerhafte Angaben und daraus entstandenen Folgen vom Autor übernommen werden.

Urheberrechtsschutz

„Das Werk einschließlich aller Inhalte ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck oder Reproduktion (auch auszugsweise) in irgendeiner Form (Druck, Fotokopie oder anderes Verfahren) sowie die Einspeicherung, Verarbeitung, Vervielfältigung und Verbreitung mit Hilfe elektronischer Systeme jeglicher Art, gesamt oder auszugsweise, ist ohne ausdrückliche schriftliche Genehmigung des Verlages untersagt.“

Impressum

Olivier Reneau wird vertreten durch:

Maria Laniewska
Peterstraße 74
52062 Aachen

1. Auflage, 2021

Kontakt: veolas-aix@outlook.com

Covergestaltung: www.fiverr.com

Alle Rechte vorbehalten