

# INHALT

<b>Einsteigerwissen</b>	<b>6</b>
Ein wahres Multitalent	6
Cleveres Zubehör	8
Gelingsichere Rezepte	9
Ab an die Fritteuse	10
<b>Snacks &amp; Vorspeisen</b>	<b>12</b>
Das kann der Mini-Backofen richtig gut: Fixe Knuspereien zaubern, um Gäste oder die Familie mit einem Fingerfood-Häppchen zu verwöhnen oder den Hunger mit einer kleinen Mahlzeit, z. B. Zucchini-fries, zu stillen.	
Sonderseite: Knusper toppings	26
<b>Fleisch &amp; Fisch</b>	<b>42</b>
Liebhaber von Fleisch- und Fischgerichten mit kräftigen Röstaromen werden hier glücklich – Chickenwings, Gyros oder Fish and Chips kommen kross, aber sehr viel leichter als herkömmlich frittiert aus dem Körbchen!	
Sonderseite: Beilagensalate	54
<b>Veggie-Gerichte</b>	<b>74</b>
Vegetarier wissen schon lange, dass Sattessen auch ohne Fleisch und Fisch geht. Der Airfryer bringt Gemüse, Pasta und Tofu mit viel Umami-Geschmack auf den Tisch – da werden auch Fleischfans gern beherzt zugreifen.	
Sonderseite: Pikante Knabbereien	88
<b>Süße Leckereien</b>	<b>106</b>
Süßes geht auch? Na klar! Der Airfryer punktet vor allem dann, wenn der kleine Süßhunger gestillt werden möchte, ein großer Kuchen zu viel wäre oder man sich Frittiertes wie Quarkbällchen sonst eher verkneift.	
Sonderseite: Süße Schmankerl	118
Register	132