

SMART COOKING

Eggs and more!

Rezeptbuch

Ei am Stick

- 1-2 Eier
- Öl oder Backspray
- Salz
- Pfeffer

1. Den **Smart Cooking** einstecken und warten bis der Boden blau leuchtet.
2. Öl oder Backspray in den **Smart Cooking** sprühen.
3. 1 bis 2 Eier am **Smart Cooking** aufbrechen und in die Kochkammer geben, Stick hinzufügen.
4. Nach ca. 6-7 Minuten kommt das fertig gekochte Ei am Stick automatisch hoch.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Geniessen!



Käse-Speck-Omelette

- 1 Ei
- Speck
- Sbrinz oder Parmesan
- Salzcracker
- Salz
- Pfeffer
- Frische Kräuter
- Öl oder Backspray

1. Den **Smart Cooking** einstecken und warten bis der Boden blau leuchtet.
2. Öl oder Backspray in den **Smart Cooking** sprühen.
3. Ei, Speck, Käse, zerbröselter Salzcracker, Salz, Pfeffer und die frischen Kräuter mischen.
4. Mischung in die Kochkammer geben, eventuell Stick hinzufügen.
5. Nach ca. 6-7 Minuten kommt die fertig gekochte Omelette automatisch hoch.
6. Geniessen!

Salami-Pizza

- Pizzateig (gekauft oder selbstgemacht)
- Tomatensauce
- Mozzarella
- Salami
- Öl oder Backspray



1. Den **Smart Cooking** einstecken und warten bis der Boden blau leuchtet.
2. Öl oder Backspray in den **Smart Cooking** sprühen.
3. Pizzateig auf geeignete Grösse zuschneiden/auswallen.
4. Pizzateig mit Tomatensauce bestreichen, Salami verteilen und mit Mozzarella belegen.
5. Die Pizza zu einer kompakten Rolle zusammenrollen und die Enden zusammenfallen.
6. Die Pizzarolle in die Kochkammer geben.
7. Nach ca. 7-8 Minuten kommt die fertig gekochte Pizza automatisch hoch (sollte die Pizza nicht automatisch hochkommen, den **Smart Cooking** über einen Teller kippen und die Pizza langsam herausgleiten lassen)
8. Geniessen!



Burger am Stick

- Hackfleisch
- Zwiebel
- 1 Ei
- Salzcracker
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie
- Öl oder Backspray

1. Den **Smart Cooking** einstecken und warten bis der Boden blau leuchtet.
2. Öl oder Backspray in den **Smart Cooking** sprühen.
3. Die Zwiebel hacken, zusammen mit dem Hackfleisch, dem Ei, dem zerbröselten Salzcracker, gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer gut durchkneten.
4. Von Hand kleine Rollen aus der Masse formen und in die Kochkammer geben, Stick hinzufügen.
5. Nach ca. 6-7 Minuten kommt der fertig gekochte Burger automatisch hoch.
6. Geniessen!

Pancake

- 120gr. Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- Milch



1. Den **Smart Cooking** einstecken und warten bis der Boden blau leuchtet.
2. Öl oder Backspray in den **Smart Cooking** sprühen.
3. Mehl, Backpulver, Vanillezucker und das Ei mischen.
4. Nach und nach Milch hinzugeben, bis eine geschmeidige Masse entsteht.
5. Die Kochkammer zu einem Viertel mit der Pancakemasse füllen (Masse geht stark auf!).
6. Nach ca. 6-7 Minuten kommt der fertig gekochte Pancake automatisch hoch, bei Bedarf kann der Pancake nun noch einmal mit dem anderen Ende für ca. 1-2 Minuten in die Kochkammer gegeben werden, anschliessend über einem Teller herausgleiten lassen.
7. Geniessen!