



livington®

FLIP SWITCH

REZEPTE



EN, FR, IT, NL, HU, CZ, SK, RO, PL, TR, ES: <https://www.flipswitch.tv/recipes>

INHALTSVERZEICHNIS

Panini mit Tomate und Mozzarella	03
Gefülltes Fleischlaibchen mit Schafskäse	04
Gegrillte Teriyaki Hähnchenbrust	04
Spinat Käse Omelett.....	05
Gemüse Frittata	06
Arme Ritter	06
Belgische Waffeln	07
Kartoffelwaffeln	08
Low Carb Zucchini Waffeln	08
Pikante italienische Cake-Pops	09
Donuts	10
Schokoladen Chip Cake Pops	11

<https://www.flipswitch.tv/recipes>

EN: In order to help protect the environment, you can download the recipes online at

FR: Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien

IT: Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo

NL: Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload

HU: Természetvédelmi okokból a recepteket az alábbi linken tudja letölteni

CZ: Z důvodu ochrany životního prostředí naleznete recepty online ke stažení na adrese

SK: Z dôvodu ochrany životného prostredia sú recepty online a môžete si ich stiahnuť na

RO: Dun motive de protecție a mediului, rețetele le puteți descărca de pe internet de la adresa

PL: Ponieważ dobro środowiska bardzo leży nam na sercu zdecydowaliśmy, że fantastyczne, smakowite przepisy udostępnimy Państwu online pod adresem

TR: Tarifleri, çevre koruma nedenlerinden dolayı online olarak indirebilirsiniz

ES: Estamos muy comprometidos con el medio ambiente y por eso hemos decidido ponerle a disposición nuestras sabrosas recetas para descarg



PANINI MIT TOMATE UND MOZZARELLA

 1 Person

Zutaten

- 1 Panini Brot
- 1 Tomate
- 100 g Mozzarella
- 2 Scheiben Schinken
- 5 EL Olivenöl
- Basillikum
- Rucola

Zubereitung

- 1.** Das Panini Brot der Länge nach durchschneiden, die Innenseiten mit Olivenöl beträufeln.
- 2.** Die Tomate und den Mozzarella in Scheiben schneiden und abwechselnd auf die Unterseite des Brotes legen. Den Schinken auf die Tomate und Mozzarella legen.
- 3.** Den Rucola und den Basilikum auf den Schinken legen und die Oberseite darauf klappen.
- 4.** Das Panini in den Multifunktionsgriller mit dem BBQ Einsatz legen und den Deckel schließen. Grillen Sie das Panini für ca. 3 Minuten. So ist es außen schön knusprig und innen zerläuft der Käse.

GEFÜLLTES FLEISCHLAIBCHEN MIT SCHAFSKÄSE

 1 Person

Zutaten

150 g gemischtes Hackfleisch
1 Zwiebel
10 g frische Petersilie
1 Ei
30 g Paniermehl
60 g Schafskäse
½ rote Paprika
Salz
Paprikapulver
Thymian

Tip: Anstelle von Schafkäse können Sie jeden anderen Käse, wie z.B. Mozzarella, verwenden.

Zu diesem Gericht passt super ein luftiges Kräuter-Kartoffelpüree, Erbsenreis oder einfach nur ein leckerer Tomatensalat

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, die Zwiebeln, das Ei und das Paniermehl zugeben und grob durchkneten.
3. Die Petersilie fein hacken und die Paprika in Würfel schneiden und beides zu der Fleischmasse geben.
4. Alles mit Salz, Paprika, Thymian würzen und gut durchkneten.
5. Ein Fleischlaibchen formen, in die Mitte eine Einbuchtung drücken und dort den Schafskäse eindrücken. Alles mit Fleischmasse umhüllen und festzudrücken.
6. Den Multifunktionsgriller mit dem BBQ Einsatz aufheizen, das Fleischlaibchen einlegen und den Deckel schließen.
7. Grillen Sie das Laibchen ca. 8 Minuten. Wenn Sie möchten braten Sie zusätzlich ein Spiegelei.

GEGRILLTE TERIMAKI HÄHNCHENBRUST

 1 Person

Zutaten

180 g Hähnchenbrust
40 ml Teriyaki Sauce
1 Stk Zitronengras
1 Stk frische Chilischote
1 Stk Knoblauchzehe

Zubereitung

1. Das Zitronengras in feine Scheiben schneiden und in einen hohen Becher geben.
2. Die Teriyaki Sauce, die Chilischote und die Knoblauchzehe dazu geben und mit einem Stabmixer fein pürieren.
3. Nun die Hähnchenbrust der Länge nach aufschneiden und mit der Sauce einreiben.
4. Lassen Sie die Hähnchenbrust 30 Minuten im Kühlschrank marinieren.
5. Grillen Sie die Hähnchenbrust im BBQ Grilleinsatz des Multifunktionsgrillers 4 Minuten bei geschlossenem Deckel.



SPINAT-KÄSE-OMELETT

 1 Person

Zutaten

3	Eier
40 g	frischer Blattspinat
3	Kirschtomaten
30 g	geriebener Käse
1TL	Olivenöl
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Den Blattspinat waschen und grob schneiden, anschließend mit den Eiern in einer Schüssel verquirlen und mit einer Prise Salz abschmecken.
2. Die Kirschtomaten halbieren.
3. Den Multifunktionsgriller aufheizen, das Olivenöl in die untere Schale geben und die Ei-Spinatmischung eingießen. Den Deckel schließen und ca. 1 Minute angaren. Nun die Kirschtomaten in die leicht angestockte Masse einlegen und den Käse darauf verteilen. Das Omelett 3 Minuten bei geschlossenem Deckel garen.

GEMÜSE FRITTATA

 1 Person

Zutaten

1	Zucchini
3	Champignons
1	rote Paprika
75 g	Friskäse
3	Eier
1 EL	Olivenöl
	Salz
	Petersilie

Zubereitung

1. Zucchini, rote Paprika und Champignons in Streifen schneiden. Den Multifunktionsgriller mit dem Omelett Einsatz aufheizen.
2. Die Eier, Petersilie und den Friskäse mit etwas Salz würzen und mit Hilfe eines Stabmixers durchmischen.
3. Das Olivenöl in die untere Einsatzhälfte des Multifunktionsgrillers geben.
4. Nun das geschnittene Gemüse einlegen und ca. 1 Minute bei geschlossenem Deckel anbraten.
5. Den Deckel öffnen und die Friskäse -Eimischung einfüllen. Alles ca. 5 Minuten bei geschlossenem Deckel garen.

ARME RITTER

 1 Person

Zutaten

1	Ei
6 EL	Milch
1 TL	Zucker
1 Prise	Zimt
2	Scheiben Toast
20 g	Butter
	Ahornsirup
	FrISCHE Beeren

Zubereitung

1. Das Ei mit der Milch, dem Zucker und dem Zimt verquirlen. Den Toast in die Masse geben und darin einmal wenden.
2. Den Multifunktionsgriller mit dem Omeletteinsatz aufheizen, die Butter in die untere Einsatzhälfte geben und warten, bis sie geschmolzen ist.
3. Die Toastscheiben einlegen und bei geschlossenem Deckel für 1 Minute goldbraun backen.
4. Den Armen Ritter aus dem Griller nehmen mit Ahornsirup und frischen Beeren garnieren.



BELGISCHE WAFFELN

Zutaten für ca. 10 Stück

Zutaten

220 g weiche Butter
120 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
4 Eier
350 g Mehl
1 Pck Backpulver
250 ml Milch
1 Prise Salz
Öl
Puderzucker

Tip: Zu den Waffeln passen super Kirschen und Schlagsahne oder nach Saison frische Beeren.

Zubereitung

1. Die weiche Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einer Küchenmaschine oder mit einem Handrührgerät schaumig schlagen.
2. Die Eier nach und nach mit in den Teig rühren.
3. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und in den Teig einrühren.
4. Zum Schluss die Milch einrühren und den Teig mit einer Prise Salz würzen.
5. Den Teig nun 15 Minuten ruhen lassen.
6. Den Waffeleinsatz des Multifunktionsgrillers aufheizen, ein wenig Öl in die untere Seite tröpfeln und einen EL Teig in die Form geben.
7. Den Deckel schließen und die Waffeln für ca. 3 Minuten goldbraun backen.
8. Die Waffeln aus dem Grillen nehmen und mit Puderzucker bestäuben.

KARTOFFELWAFFELN

 1 Person

Zutaten

300 g	mehlig kochende Kartoffeln
2	Eier
2 EL	Speisestärke
2	Frühlingszwiebeln
1 Pck	Backpulver
50 g	geriebener Käse
	Muskatnuss
	Salz
	Öl

Tipp: Zu den Waffeln passt super frischer Kräuterquark oder ein Tomatensalat.

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und mit einer Küchenreibe in feine Streifen in eine Schüssel reiben. Sofort die Eier dazugeben, damit die Kartoffeln nicht braun werden.
2. Die Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden und mit den restlichen Zutaten unter die Kartoffel-Ei-Masse heben. Den Teig mit Salz und Muskat abschmecken.
3. Den Waffeleinsatz des Multigrillers aufheizen, etwas Öl einträufeln und einen großen Esslöffel voll Teig in den Grillen geben.
4. Die Waffeln bei geschlossenem Deckel 3 Minuten goldbraun backen.

LOW CARB ZUCCHINI WAFFELN

 1 Person

Zutaten

1	Zucchini
2	Frühlingslauch
1	Ei
1 Pck.	Backpulver
1 TL	Friskäse
60 g	Geriebener Käse
50 g	Buchweizenmehl
	Salz
	Öl

Tipp: Zu den Waffeln passt ausgezeichnet Hummus, frische Tomaten und Basilikum

Zubereitung

1. Die Zucchini waschen und die Enden abschneiden. Mit einer Küchenreibe die Zucchini in feine Streifen schneiden.
2. Die Zucchini leicht salzen, 5 Minuten ziehen lassen, in ein Tuch geben und den Saft auspressen.
3. Die Zwiebel in feine Würfeln schneiden.
4. Alle Zutaten einer Schüssel zu einem Teig vermengen.
5. Den Waffeleinsatz des Multifunktionsgrillers aufheizen. Etwas Öl in den Waffeleinsatz geben, ein EL Waffelteig in die Form geben, den Deckel schließen und die Waffeln ca. 3 Minuten backen.

JETZT GLEICH BACKPLATTEN BESTELLEN!



Für Cakepops,
Donuts, Mini-Küchlein



www.mediaishop.tv



0800 400 66 50*

*Gratis erreichbar
aus DE, AT und CH

PIKANTE ITALIENISCHE CAKE-POPS

1 Person

Zutaten

250 g Mehl
1 Pck Trockenhefe
100 ml warme Milch
1 TL Zucker
1 Prise Salz
50 ml Olivenöl
20 g getrocknete Tomaten
1 Ei
50 g geriebener Käse
50 g Salami
getrocknete Italienische
Kräuter

Zubereitung

1. Das Mehl, die Milch, Salz, Zucker und Trockenhefe in einer Küchenmaschine oder mit einem Handrührgerät mit Knethaken 3 Minuten durchkneten.
2. Das Olivenöl und das Ei unter den Teig kneten und diesen zugedeckt 30 Minuten an einen warmen Ort stehen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Salami und die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden.
4. Nach der Ruhezeit die geschnittene Salami und Tomaten sowie die restlichen Zutaten unter den Teig kneten und nochmals 20 Minuten gehen lassen.
5. Den Teig nun in 15 g schwere Stücke teilen und zu kleinen Kugeln formen.
6. Jetzt den Multigriller mit dem Pop Einsatz aufheizen, die Kugeln in die Formen legen und den Deckel schließen. Backen Sie die Cake-Pops ca. 7 Minuten.



DONUTS

Zutaten für ca. 24 Stück.

Zutaten

260 g Mehl
130 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
250 ml Milch
3 Eier
1 Pck. Backpulver
5 EL Öl
Puderzucker zur Dekoration

Zubereitung

1. Die Eier mit dem Zucker in einer Küchenmaschine oder mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Anschließend das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit den restlichen Zutaten unter die Ei-Zucker-Mischung rühren.
2. Den Multifunktionsgriller mit den Donuteinsatz aufwärmen und den Teig bis zur Hälfte des unteren Einsatzes füllen.
3. Den Deckel schließen und die Donuts ca. 4 Minuten backen.
4. Die Donuts aus dem Griller nehmen, etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen oder die Oberseite in dunkle Glasur tauchen.



SCHOKOLADEN CHIP CAKE POPS

 1 Person

Zutaten

100 g	Mehl
80 g	Haferflocken
100 g	Zucker
1 Pck	Backpulver
1 Pck	Vanillezucker
1	Ei
120 g	Chocolate Chips
250 ml	Milch
80 g	flüssige Butter

Zubereitung

1. Das Mehl, die Haferflocken und das Backpulver mischen.
2. Das Ei mit der Milch, dem Zucker, Vanillezucker und der flüssigen Butter in einer Küchenmaschine oder mit einem Handrührgerät mixen.
3. Nun die Mehlmischung untermengen, bis ein schöner Teig entsteht. Zum Schluss die Chocolate Chips mit einrühren.
4. Den Cakepop Einsatz im Multifunktionsgriller aufheizen und bis zur Hälfte mit dem Teig füllen, den Deckel schließen und die Pops ca. 4 Minuten backen.
5. Sie können die Pops gleich so essen oder in flüssige Schokolade tauchen und kleine Schokokugeln daraus machen.
6. Der Teig eignet sich auch super für unseren Kucheneinsatz!



**Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör
Dovozce | Dodávateľ | Importator | Importer | İthalatçı | Importador:**

CH: MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

EU: MediaShop GmbH | Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria
TR: MediaShop Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.S. | Bayer Cd. Gülbahar Sk.
Perdemsac Plaza No:17/43 | Kozyatağı | İstanbul | info.tr@mediashop-group.com

DE | AT | CH: 0800 376 36 06 - Kostenlose Servicehotline

ROW: +423 388 18 00 | CZ: + 420 234 261 900 | SK: + 421 220 990 800

RO: + 40 318 114 000 | HU: + 36 96 961 000

office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

Stand: 09/2021 | M29173 | M21333 | V31314