

# **Dual Zone Airfryer einfach clever nutzen**

*Schnelle Gerichte für Hauptgericht und Beilage gleichzeitig – mit Zone-1- & Zone-2-Garzeiten und Sync-Tipps*

Lara Benninghoff



# Urheberrechtlicher Hinweis

© 2026 Lara Benninghoff. Alle Rechte vorbehalten.

Dieses Werk, einschließlich aller Texte, Rezepte, Rezeptstrukturen, Anleitungen, Zusammenstellungen, Gestaltungselemente und sonstigen Inhalte, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich zulässigen Grenzen bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung der Rechteinhaberin.

Dies gilt insbesondere für Vervielfältigung, Übersetzung, Bearbeitung, Speicherung, elektronische Verarbeitung, öffentliche Zugänglichmachung sowie die Verbreitung in gedruckter oder digitaler Form.

Die Inhalte dieses Buches wurden mit größter Sorgfalt erstellt. Dennoch kann keine Gewähr für Vollständigkeit, Aktualität oder Fehlerfreiheit übernommen werden. Alle Angaben, insbesondere Mengen, Garzeiten, Temperaturen und Nährwerte, dienen als Orientierung und können je nach Gerät, Zutaten, Füllmenge und persönlicher Zubereitung abweichen.

Marken- und Produktnamen werden ausschließlich beschreibend verwendet. Dieses Buch steht in keiner offiziellen Verbindung zu einem bestimmten Gerätehersteller.

# Haftungsausschluss

Dieses Buch dient ausschließlich als allgemeine Rezept- und Inspirationssammlung für die private Küche. Die enthaltenen Rezepte, Garzeiten, Temperaturangaben, Portionsgrößen und Nährwertschätzungen ersetzen keine medizinische, ernährungswissenschaftliche, lebensmittelrechtliche oder sicherheitstechnische Beratung.

Heißluftfritteusen und Airfryer unterscheiden sich je nach Hersteller, Leistung, Korbgröße, Luftführung und Zubehör. Garzeiten und Temperaturen sind deshalb Richtwerte. Lebensmittel müssen während der Zubereitung kontrolliert und bei Bedarf gewendet, geschüttelt oder länger gegart werden.

Beim Umgang mit heißen Geräten, Körben, Blechen, Einsätzen und austretendem Dampf besteht Verbrennungsgefahr. Das Gerät sollte nur nach Bedienungsanleitung verwendet werden. Überfüllte Körbe, ungeeignetes Backpapier, lose leichte Zutaten oder zu viel Öl können das Ergebnis verschlechtern oder Sicherheitsrisiken erhöhen.

Bei rohem Fleisch, Geflügel, Fisch, Ei und empfindlichen Zutaten ist sorgfältige Lebensmittelhygiene wichtig. Arbeitsflächen, Messer und Schneidebretter sollten sauber gehalten werden. Kerntemperaturen und sichere Garstufen müssen eigenständig geprüft werden, besonders wenn für Kinder, ältere Menschen, Schwangere oder gesundheitlich empfindliche Personen gekocht wird.

Mögliche Allergene wie Gluten, Milchprodukte, Ei, Nüsse, Erdnüsse, Soja, Sesam, Fisch, Schalentiere oder Spuren in Fertigprodukten müssen anhand der verwendeten Zutaten und Verpackungen geprüft werden. Vor Veröffentlichung, Verkauf oder Weitergabe an Dritte sollten alle Rezepte praktisch getestet, rechtlich geprüft und an geltende Anforderungen angepasst werden.

# Inhaltsverzeichnis

Vorwort .....	- 1 -
Einführung .....	- 1 -
Warum die Doppelkammer-Heißluftfritteuse den Alltag erleichtert .....	- 2 -
Einfach erklärt: Dual-Zone-Heizen, Sync-Funktion und Match-Modus ..	- 2 -
Wichtige Tipps für knusprige Ergebnisse .....	- 3 -
Garzeiten, Temperatureinstellungen und Vorbereitung .....	- 4 -
Sicherheit, Reinigung und Pflege .....	- 4 -
So verwenden Sie die Rezepte in diesem Buch .....	- 5 -
Kräuterhähnchen .....	- 6 -
Milde Hähnchenbrust mit Maisrippen .....	- 6 -
Würzige Putenstreifen mit Knoblauchbrot .....	- 7 -
Knusprige Lachsfilet mit Süßkartoffelwürfel .....	- 8 -
Zitronige Kabeljau mit Karottenstifte .....	- 9 -
Mediterrane Garnelen mit Blumenkohlröschen .....	- 10 -
Familienfreundliche Tofu mit Maisrippen .....	- 11 -
Schnelle Halloumi mit Knoblauchbrot .....	- 12 -
Goldbraune Falafel mit Süßkartoffelwürfel .....	- 13 -
Aromatische Hackbällchen mit Karottenstifte .....	- 14 -
Leichte Gemüse-Nuggets mit Blumenkohlröschen .....	- 15 -
Pikante Hähnchenbrust mit Maisrippen .....	- 16 -

Kräuterfrische Putenstreifen mit Knoblauchbrot .....	- 17 -
Saftige Lachsfilet mit Süßkartoffelwürfel .....	- 18 -
Einfache Kabeljau mit Karottenstifte .....	- 19 -
Fisch mediterran .....	- 20 -
Milde Garnelen mit Blumenkohlröschen .....	- 20 -
Würzige Tofu mit Maisrippen .....	- 21 -
Knusprige Halloumi mit Knoblauchbrot .....	- 22 -
Zitronige Falafel mit Süßkartoffelwürfel .....	- 23 -
Mediterrane Hackbällchen mit Karottenstifte .....	- 24 -
Familienfreundliche Gemüse-Nuggets mit Blumenkohlröschen ..	- 25 -
Schnelle Hähnchenbrust mit Maisrippen .....	- 26 -
Goldbraune Putenstreifen mit Knoblauchbrot .....	- 27 -
Aromatische Lachsfilet mit Süßkartoffelwürfel .....	- 28 -
Leichte Kabeljau mit Karottenstifte .....	- 29 -
Pikante Garnelen mit Blumenkohlröschen .....	- 30 -
Kräuterfrische Tofu mit Maisrippen .....	- 31 -
Saftige Halloumi mit Knoblauchbrot .....	- 32 -
Einfache Falafel mit Süßkartoffelwürfel .....	- 33 -
Feta und Halloumi .....	- 34 -
Milde Hackbällchen mit Karottenstifte .....	- 34 -
Würzige Gemüse-Nuggets mit Blumenkohlröschen .....	- 35 -

Knusprige Hähnchenbrust mit Maisrippen .....	- 36 -
Zitronige Putenstreifen mit Knoblauchbrot .....	- 37 -
Mediterrane Lachsfilet mit Süßkartoffelwürfel .....	- 38 -
Familienfreundliche Kabeljau mit Karottenstifte .....	- 39 -
Schnelle Garnelen mit Blumenkohlröschen .....	- 40 -
Goldbraune Tofu mit Maisrippen .....	- 41 -
Aromatische Halloumi mit Knoblauchbrot .....	- 42 -
Leichte Falafel mit Süßkartoffelwürfel .....	- 43 -
Pikante Hackbällchen mit Karottenstifte .....	- 44 -
Kräuterfrische Gemüse-Nuggets mit Blumenkohlröschen .....	- 45 -
Saftige Hähnchenbrust mit Maisrippen .....	- 46 -
Einfache Putenstreifen mit Knoblauchbrot .....	- 47 -
Ofengemüse aus zwei Zonen .....	- 48 -
Milde Lachsfilet mit Süßkartoffelwürfel .....	- 48 -
Würzige Kabeljau mit Karottenstifte .....	- 49 -
Knusprige Garnelen mit Blumenkohlröschen .....	- 50 -
Zitronige Tofu mit Maisrippen .....	- 51 -
Mediterrane Halloumi mit Knoblauchbrot .....	- 52 -
Familienfreundliche Falafel mit Süßkartoffelwürfel .....	- 53 -
Schnelle Hackbällchen mit Karottenstifte .....	- 54 -
Goldbraune Gemüse-Nuggets mit Blumenkohlröschen .....	- 55 -

Aromatische Hähnchenbrust mit Maisrippen .....	- 56 -
Leichte Putenstreifen mit Knoblauchbrot .....	- 57 -
Pikante Lachsfilet mit Süßkartoffelwürfel .....	- 58 -
Kräuterfrische Kabeljau mit Karottenstifte .....	- 59 -
Saftige Garnelen mit Blumenkohlröschen .....	- 60 -
Einfache Tofu mit Maisrippen .....	- 61 -
Kartoffeln mit Kräutern .....	- 62 -
Milde Halloumi mit Knoblauchbrot .....	- 62 -
Würzige Falafel mit Süßkartoffelwürfel .....	- 63 -
Knusprige Hackbällchen mit Karottenstifte .....	- 64 -
Zitronige Gemüse-Nuggets mit Blumenkohlröschen .....	- 65 -
Mediterrane Hähnchenbrust mit Maisrippen .....	- 66 -
Familienfreundliche Putenstreifen mit Knoblauchbrot .....	- 67 -
Schnelle Lachsfilet mit Süßkartoffelwürfel .....	- 68 -
Goldbraune Kabeljau mit Karottenstifte .....	- 69 -
Aromatische Garnelen mit Blumenkohlröschen .....	- 70 -
Leichte Tofu mit Maisrippen .....	- 71 -
Pikante Halloumi mit Knoblauchbrot .....	- 72 -
Kräuterfrische Falafel mit Süßkartoffelwürfel .....	- 73 -
Saftige Hackbällchen mit Karottenstifte .....	- 74 -
Einfache Gemüse-Nuggets mit Blumenkohlröschen .....	- 75 -

Tomaten und Paprika .....	- 76 -
Milde Hähnchenbrust mit Maisrippen .....	- 76 -
Würzige Putenstreifen mit Knoblauchbrot .....	- 77 -
Knusprige Lachsfilet mit Süßkartoffelwürfel .....	- 78 -
Zitronige Kabeljau mit Karottenstifte .....	- 79 -
Mediterrane Garnelen mit Blumenkohlröschen .....	- 80 -
Familienfreundliche Tofu mit Maisrippen .....	- 81 -
Schnelle Halloumi mit Knoblauchbrot .....	- 82 -
Goldbraune Falafel mit Süßkartoffelwürfel .....	- 83 -
Aromatische Hackbällchen mit Karottenstifte .....	- 84 -
Leichte Gemüse-Nuggets mit Blumenkohlröschen .....	- 85 -
Pikante Hähnchenbrust mit Maisrippen .....	- 86 -
Kräuterfrische Putenstreifen mit Knoblauchbrot .....	- 87 -
Saftige Lachsfilet mit Süßkartoffelwürfel .....	- 88 -
Einfache Kabeljau mit Karottenstifte .....	- 89 -
Leichte Gäste-Teller .....	- 90 -
Milde Garnelen mit Blumenkohlröschen .....	- 90 -
Würzige Tofu mit Maisrippen .....	- 91 -
Knusprige Halloumi mit Knoblauchbrot .....	- 92 -
Zitronige Falafel mit Süßkartoffelwürfel .....	- 93 -
Mediterrane Hackbällchen mit Karottenstifte .....	- 94 -

Familienfreundliche Gemüse-Nuggets mit Blumenkohlröschen ..	- 95 -
Schnelle Hähnchenbrust mit Maisrippen .....	- 96 -
Goldbraune Putenstreifen mit Knoblauchbrot .....	- 97 -
Aromatische Lachsfilet mit Süßkartoffelwürfel .....	- 98 -
Leichte Kabeljau mit Karottenstifte .....	- 99 -
Pikante Garnelen mit Blumenkohlröschen .....	- 100 -
Kräuterfrische Tofu mit Maisrippen .....	- 101 -
Saftige Halloumi mit Knoblauchbrot .....	- 102 -
Einfache Falafel mit Süßkartoffelwürfel .....	- 103 -
Vegetarisch mediterran .....	- 104 -
Milde Hackbällchen mit Karottenstifte .....	- 104 -
Würzige Gemüse-Nuggets mit Blumenkohlröschen .....	- 105 -
Knusprige Hähnchenbrust mit Maisrippen .....	- 106 -
Zitronige Putenstreifen mit Knoblauchbrot .....	- 107 -
Mediterrane Lachsfilet mit Süßkartoffelwürfel .....	- 108 -
Familienfreundliche Kabeljau mit Karottenstifte .....	- 109 -
Schnelle Garnelen mit Blumenkohlröschen .....	- 110 -
Goldbraune Tofu mit Maisrippen .....	- 111 -
Aromatische Halloumi mit Knoblauchbrot .....	- 112 -
Leichte Falafel mit Süßkartoffelwürfel .....	- 113 -
Pikante Hackbällchen mit Karottenstifte .....	- 114 -

Kräuterfrische Gemüse-Nuggets mit Blumenkohlröschen .....	- 115 -
Saftige Hähnchenbrust mit Maisrippen .....	- 116 -
Einfache Putenstreifen mit Knoblauchbrot .....	- 117 -
Kleine Mezze-Ideen .....	- 118 -
Milde Lachsfilet mit Süßkartoffelwürfel .....	- 118 -
Würzige Kabeljau mit Karottenstifte .....	- 119 -
Knusprige Garnelen mit Blumenkohlröschen .....	- 120 -
Zitronige Tofu mit Maisrippen .....	- 121 -
Mediterrane Halloumi mit Knoblauchbrot .....	- 122 -
Familienfreundliche Falafel mit Süßkartoffelwürfel .....	- 123 -
Schnelle Hackbällchen mit Karottenstifte .....	- 124 -
Goldbraune Gemüse-Nuggets mit Blumenkohlröschen .....	- 125 -
Aromatische Hähnchenbrust mit Maisrippen .....	- 126 -
Leichte Putenstreifen mit Knoblauchbrot .....	- 127 -
Pikante Lachsfilet mit Süßkartoffelwürfel .....	- 128 -
Kräuterfrische Kabeljau mit Karottenstifte .....	- 129 -
Saftige Garnelen mit Blumenkohlröschen .....	- 130 -
Einfache Tofu mit Maisrippen .....	- 131 -
Schlusswort .....	- 132 -
Danksagung .....	- 132 -
Häufige Kombinationen für den Alltag .....	- 133 -

Mit dem Dual-Zone-Airfryer schnell einen Wochenplan erstellen .....	- 133 -
Reste clever verwenden .....	- 134 -
Häufige Fehler und einfache Lösungen .....	- 135 -
Persönliche Rezeptnotizen .....	- 136 -

# Vorwort

Eine Doppelkammer-Heißluftfritteuse kann den Küchenalltag deutlich einfacher machen, wenn man sie richtig nutzt. Statt Hauptgericht und Beilage nacheinander zuzubereiten, können zwei Komponenten parallel gegart werden: zum Beispiel Hähnchen in einer Zone und Kartoffeln in der anderen, Fisch und Gemüse, Tofu und Süßkartoffeln oder Frikadellen und Ofengemüse.

Dieses Buch wurde für Menschen geschrieben, die ihre Doppelkammer-Heißluftfritteuse nicht nur gelegentlich verwenden möchten, sondern als zuverlässiges Werkzeug für schnelle, praktische und abwechslungsreiche Mahlzeiten. Die Rezepte sind bewusst klar aufgebaut, damit sie auch im Alltag funktionieren: mit überschaubaren Zutatenlisten, festen Zone-1- und Zone-2-Angaben, einfachen Arbeitsschritten und Hinweisen zu typischen Fehlern.

Alle Zeit- und Temperaturangaben sind als Richtwerte zu verstehen. Da sich Geräte in Leistung, Korbgröße, Luftführung und Zubehör unterscheiden, sollten Garzeiten immer an das eigene Modell angepasst werden. Dieses Buch soll helfen, sicherer zu planen, besser zu kombinieren und eigene Varianten leichter zu entwickeln.

## Einführung

Die Doppelkammer-Heißluftfritteuse verbindet zwei Vorteile: schnelles Garen mit heißer Luft und die Möglichkeit, zwei unterschiedliche Speisen gleichzeitig zuzubereiten. Das macht sie besonders praktisch für Familien, Berufstätige, kleine Haushalte, Meal Prep und unkomplizierte Abendessen.

Der wichtigste Gedanke dieses Buches lautet: Jede Mahlzeit besteht aus zwei sinnvoll abgestimmten Bereichen. Zone 1 übernimmt meist das Hauptgericht, zum Beispiel Fleisch, Fisch, Tofu, Halloumi, Falafel oder gefülltes Gemüse. Zone 2 ergänzt die Mahlzeit mit Kartoffeln, Gemüse, Brot, Reisresten, Süßkartoffeln oder kleinen Beilagen.

Damit beide Zonen möglichst gleichzeitig fertig werden, sind die Rezepte so aufgebaut, dass Garzeit, Temperatur und Vorbereitung getrennt angegeben werden. So sieht man auf einen Blick, was in Zone 1 gehört, was in Zone 2 gegart wird und worauf beim Timing zu achten ist.

# Warum die Doppelkammer-Heißluftfritteuse den Alltag erleichtert

Eine normale Heißluftfritteuse ist bereits praktisch, aber eine Doppelkammer-Heißluftfritteuse erweitert die Möglichkeiten deutlich. Zwei getrennte Garbereiche bedeuten, dass unterschiedliche Zutaten mit verschiedenen Temperaturen und Zeiten gegart werden können. Dadurch muss man weniger nacheinander arbeiten und kann komplette Mahlzeiten besser planen.

Besonders hilfreich ist das bei Gerichten, die sonst mehrere Pfannen, Bleche oder Töpfe benötigen würden. Während in einer Zone das proteinreiche Hauptgericht gart, kann in der anderen Zone gleichzeitig Gemüse, Kartoffeln oder eine kleine Beilage zubereitet werden. Das spart Zeit, reduziert Abwasch und macht die Küche übersichtlicher.

Auch für unterschiedliche Vorlieben ist das Gerät praktisch. In einer Zone kann eine mild gewürzte Portion liegen, während in der anderen Zone eine kräftiger gewürzte Variante gegart wird. Ebenso lassen sich vegetarische und nicht vegetarische Komponenten getrennt zubereiten, sofern Hygiene und Kreuzkontakt sorgfältig beachtet werden.

## Einfach erklärt: Dual-Zone-Heizen, Sync-Funktion und Match-Modus

Bei einer Doppelkammer-Heißluftfritteuse arbeiten zwei Garzonen nebeneinander. Jede Zone hat meist einen eigenen Korb, eine eigene Luftzirkulation und eigene Einstellungen für Zeit und Temperatur. Dadurch können zwei unterschiedliche Speisen parallel gegart werden.

Dual-Zone-Heizen bedeutet, dass beide Zonen getrennt gesteuert werden können. Zone 1 kann zum Beispiel bei 190 °C für 18 Minuten laufen, während Zone 2 bei 175 °C für 12 Minuten arbeitet. Das ist ideal, wenn Hauptgericht und Beilage unterschiedliche Anforderungen haben.

Die Sync-Funktion versucht, beide Zonen gleichzeitig fertig werden zu lassen. Wenn eine Beilage kürzer braucht als das Hauptgericht, startet das Gerät die kürzere Zone später. Trotzdem sollte das Ergebnis

kontrolliert werden, denn Dicke, Menge und Gerätetyp beeinflussen die Garzeit.

Der Match-Modus nutzt in beiden Zonen dieselben Einstellungen. Das ist praktisch, wenn größere Mengen derselben Speise zubereitet werden, zum Beispiel Kartoffelspalten, Nuggets, Gemüse oder Chicken Wings. Er eignet sich besonders dann, wenn beide Körbe ähnlich befüllt sind.

## **Wichtige Tipps für knusprige Ergebnisse**

Knusprige Ergebnisse entstehen nicht nur durch hohe Temperatur. Entscheidend sind trockene Oberflächen, genug Platz im Korb und die richtige Menge Öl. Zu feuchte Zutaten dampfen eher, statt zu bräunen. Deshalb sollten Kartoffeln, Gemüse, Tofu, Fleisch oder Fisch vor dem Würzen möglichst gut trocken getupft werden.

Der Korb sollte nicht zu voll sein. Heiße Luft muss rund um die Zutaten zirkulieren können. Wenn zu viele Stücke übereinanderliegen, werden sie ungleichmäßig gegart. Besser ist es, Zutaten locker zu verteilen und bei größeren Mengen in zwei Durchgängen oder im Match-Modus zu arbeiten.

Eine kleine Menge Öl reicht meistens aus. Ein Teelöffel bis ein Esslöffel kann helfen, Gewürze zu verteilen und die Oberfläche zu bräunen. Zu viel Öl macht Speisen schwer, kann tropfen und das Ergebnis ungleichmäßig machen.

Auch das Wenden oder Schütteln ist wichtig. Kartoffelspalten, Gemüsewürfel, Nuggets, Tofu und kleine Fleischstücke sollten während des Garens mindestens einmal bewegt werden. Empfindliche Zutaten wie Fischfilet oder gefülltes Gemüse werden besser vorsichtig mit einer Zange gewendet.