Aus Beilagen wird Abendessen

Airfryer-Kochbuch für den Cuisinart ClearView AFC4E mit Kartoffeln, Gnocchi und Knödeln

Bettina Harmsfeld

Hinweise zur Nutzung und zu Marken

Dieses Buch ist ein unabhängiges Rezeptbuch für den Cuisinart ClearView AFC4E. Es steht in keiner wirtschaftlichen oder organisatorischen Verbindung zum Gerätehersteller. Eine Beauftragung, Autorisierung, Prüfung oder Empfehlung durch den Hersteller wird nicht behauptet. Cuisinart und ClearView sind Marken ihrer jeweiligen Rechteinhaber. Die Nennung dient ausschließlich der eindeutigen Gerätezuordnung.

Die Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise des Herstellers haben Vorrang. Verwenden Sie nur Zubehör, das laut Hersteller für das Gerät geeignet ist. Die Angaben dieses Buches begründen keine Zusicherung der Eignung für andere Modelle.

Garzeiten und Temperaturen sind Richtwerte. Das Ergebnis hängt unter anderem von Ausgangstemperatur, Größe und Menge der Zutaten sowie der Beladung ab. Prüfen Sie den Garzustand und verlängern Sie die Garzeit bei Bedarf. Bei vorgegarten Zutaten ist die vorherige Kochzeit nur enthalten, wenn dies ausdrücklich angegeben wird.

Beachten Sie die Hinweise zur Lebensmittelhygiene, Kühlung und Lagerung. Prüfen Sie Zutaten und Produktkennzeichnungen auf Allergene und individuelle Unverträglichkeiten. Das Buch ersetzt keine medizinische oder individuelle ernährungsbezogene Beratung.

Eine Garantie für bestimmte Garergebnisse wird nicht übernommen. Gesetzlich zwingende Haftungsansprüche bleiben unberührt.

Urheberrecht

Aus Beilagen wird Abendessen
Bettina Harmsfeld

© 2026 Bettina Harmsfeld
Alle Rechte vorbehalten.

Die urheberrechtlich geschützten Texte und die Gestaltung dieses Buches dürfen außerhalb der gesetzlich erlaubten Nutzung ohne vorherige Zustimmung der Rechteinhaberin weder vervielfältigt noch verbreitet, übersetzt oder öffentlich zugänglich gemacht werden. Dies gilt insbesondere für die gewerbliche Weiterverwendung und die Veröffentlichung in digitalen Medien. Gesetzliche Nutzungsrechte bleiben unberührt.

Erste Ausgabe 2026

Inhaltsverzeichnis

Über dieses Kochbuch 1
Mit dem AFC4E arbeiten 2
Vorbereitung und sichere Garproben 3
Kartoffeln als warmer Teller 4
001 Kartoffeln mit Romanesco und Ziegenfrischkäse 5
002 Kartoffeln mit Artischocken und Tofu 6
003 Kartoffeln mit Steckrübe und Halloumi 7
004 Kartoffeln mit Mangold und schwarzen Bohnen 8
005 Kartoffeln mit Schwarzwurzeln und Räuchertofu 9
006 Kartoffeln mit Pak Choi und Tempeh 10
007 Kartoffeln mit Butternutkürbis und weißen Bohnen 11
008 Kartoffeln mit Chinakohl und Kasseler 12
009 Kartoffeln mit Romanesco und Kochschinken 13
010 Kartoffeln mit Artischocken und Sardinen 14
011 Süßkartoffel mit Mangold und Kichererbsen 15
012 Süßkartoffel mit Romanesco und Ziegenfrischkäse 16
013 Süßkartoffel mit Artischocken und Halloumi 17
014 Süßkartoffel mit Steckrübe und Räuchertofu 18
015 Süßkartoffel mit Pak Choi und Garnelen 19
016 Kartoffeln mit schwarzen Bohnen und Fenchel 20
017 Kartoffeln mit Artischocken und Saibling 21
018 Kartoffeln mit Romanesco und Tempeh 22
019 Kartoffeln mit Mangold und Bratwurst 23
020 Kartoffeln mit Schwarzwurzeln und Bergkäse 24
Gnocchi und Schupfnudeln 25
021 Gnocchi mit Artischocken und Ziegenfrischkäse 26
022 Gnocchi mit Butternutkürbis und Räuchertofu 27
023 Gnocchi mit Mangold und Halloumi 28
024 Gnocchi mit Romanesco und Kichererbsen 29
025 Gnocchi mit Pak Choi und Garnelen 30
026 Gnocchi mit Steckrübe und Kochschinken 31
027 Gnocchi mit schwarzen Bohnen und Paprika 32
028 Gnocchi mit Fenchel und Sardinen 33

029 Gnocchi mit Schwarzwurzeln und Tempeh 34
030 Gnocchi mit Chinakohl und Bratwurst 35
031 Schupfnudeln mit Artischocken und Ricotta 36
032 Schupfnudeln mit Butternutkürbis und Bergkäse 37
033 Schupfnudeln mit Mangold und Räuchertofu 38
034 Schupfnudeln mit Romanesco und Hähnchenbrust 39
035 Schupfnudeln mit Steckrübe und Kasseler 40
036 Schupfnudeln mit schwarzen Bohnen und Mais 41
037 Schupfnudeln mit Pak Choi und Tofu 42
038 Schupfnudeln mit Schwarzwurzeln und Lachs 43
039 Schupfnudeln mit Fenchel und weißen Bohnen 44
040 Schupfnudeln mit Chinakohl und Champignons 45
Kartoffeln in der Form 46
041 Auflauf mit Kartoffeln, Romanesco und Ricotta 47
042 Auflauf mit Kartoffeln, Artischocken und Hüttenkäse 48
043 Auflauf mit Kartoffeln, Steckrübe und Bergkäse 49
044 Auflauf mit Kartoffeln, Mangold und Kochschinken 50
045 Auflauf mit Kartoffeln, schwarzen Bohnen und Mais 51
046 Auflauf mit Kartoffeln, Pak Choi und Tempeh 52
047 Auflauf mit Kartoffeln, Butternutkürbis und Ziegenfrischkäse .. 53
048 Auflauf mit Kartoffeln, Schwarzwurzeln und Kasseler 54
049 Auflauf mit Kartoffeln, Chinakohl und Tofu 55
050 Auflauf mit Kartoffeln, Fenchel und Sardinen 56
051 Tarte mit Kartoffeln, Romanesco und Bergkäse 57
051 Tarte mit Kartoffeln, Romanesco und Bergkäse – Fortsetzung .. 58
052 Tarte mit Kartoffeln, Artischocken und Ricotta 59
052 Tarte mit Kartoffeln, Artischocken und Ricotta – Fortsetzung ... 60
053 Tarte mit Kartoffeln, Mangold und Lachs 61
053 Tarte mit Kartoffeln, Mangold und Lachs – Fortsetzung 62
054 Tarte mit Kartoffeln, Steckrübe und Räuchertofu 63
054 Tarte mit Kartoffeln, Steckrübe und Räuchertofu – Fortsetzung 64
055 Tarte mit Kartoffeln, Butternutkürbis und Ziegenfrischkäse 65
055 Tarte mit Kartoffeln, Butternutkürbis und Ziegenfrischkäse – Fortsetzung 66
056 Brotauflauf mit Kartoffeln, Schwarzwurzeln und Kochschinken 67
057 Brotauflauf mit Kartoffeln, Chinakohl und Bratwurst 68

057 Brotauflauf mit Kartoffeln, Chinakohl und Bratwurst – Fortsetzung ... 69
058 Brotauflauf mit Kartoffeln, Artischocken und Halloumi ... 70
058 Brotauflauf mit Kartoffeln, Artischocken und Halloumi – Fortsetzung ... 71
059 Brotauflauf mit Kartoffeln, Mangold und Hüttenkäse ... 72
059 Brotauflauf mit Kartoffeln, Mangold und Hüttenkäse – Fortsetzung ... 73
060 Brotauflauf mit Kartoffeln, Romanesco und Tempeh ... 74
060 Brotauflauf mit Kartoffeln, Romanesco und Tempeh – Fortsetzung ... 75
Knödel und Polenta ... 76
061 Kartoffelknödel mit Champignons und Mangold ... 77
062 Kartoffelknödel mit Rotkohl und Kasseler ... 78
063 Kartoffelknödel mit Butternutkürbis und Bergkäse ... 79
064 Kartoffelknödel mit Romanesco und Tofu ... 80
065 Kartoffelknödel mit Schwarzwurzeln und Kochschinken ... 81
066 Kartoffelknödel mit Artischocken und Ziegenfrischkäse ... 82
067 Auflauf mit Kartoffelknödeln, Steckrübe und Bratwurst ... 83
068 Auflauf mit Kartoffelknödeln, Mangold und Hüttenkäse ... 84
069 Auflauf mit Kartoffelknödeln, schwarzen Bohnen und Paprika ... 85
070 Auflauf mit Kartoffelknödeln, Romanesco und Hähnchenbrust ... 86
071 Polenta mit Artischocken und Feta ... 87
072 Polenta mit Mangold und Champignons ... 88
073 Polenta mit Butternutkürbis und Tempeh ... 89
074 Polenta mit Romanesco und Saibling ... 90
075 Polenta mit Paprika und schwarzen Bohnen ... 91
076 Auflauf mit Polenta, Schwarzwurzeln und Lachs ... 92
077 Auflauf mit Polenta, Steckrübe und Bergkäse ... 93
078 Auflauf mit Polenta, Artischocken und Hüttenkäse ... 94
079 Auflauf mit Polenta, Chinakohl und Räuchertofu ... 95
080 Auflauf mit Polenta, Fenchel und Kichererbsen ... 96
Taler und gefülltes Gemüse ... 97
081 Bratlinge mit Kartoffeln, Artischocken und Ricotta ... 98
082 Bratlinge mit Kartoffeln, Romanesco und Bergkäse ... 99
083 Bratlinge mit Kartoffeln, Steckrübe und Kasseler ... 100

084 Bratlinge mit Kartoffeln, Mangold und schwarzen Bohnen 101
085 Bratlinge mit Kartoffeln, Butternutkürbis und Ziegenfrischkäse102
086 Bratlinge mit Süßkartoffel, Quinoa und Hüttenkäse 103
087 Bratlinge mit Süßkartoffel, Schwarzwurzeln und Kochschinken104
088 Bratlinge mit Gnocchi, Champignons und Ricotta 105
089 Bratlinge mit Schupfnudeln, Chinakohl und Räuchertofu 106
090 Bratlinge mit Kartoffelknödeln, Spinat und Bergkäse 107
091 Gefüllte Paprika mit Kartoffeln und Ziegenfrischkäse 108
092 Gefüllte Zucchini mit Kartoffeln und Tempeh 109
092 Gefüllte Zucchini mit Kartoffeln und Tempeh – Fortsetzung ... 110
093 Gefüllte Tomaten mit Polenta und Ricotta 111
094 Gefüllte Champignons mit Kartoffelknödeln und Kochschinken112
095 Gefüllte Aubergine mit Schupfnudeln und schwarzen Bohnen 113
095 Gefüllte Aubergine mit Schupfnudeln und schwarzen Bohnen – Fortsetzung 114
096 Gefüllte gelbe Paprika mit Süßkartoffel und Hüttenkäse 115
097 Gefüllte Zucchini mit Gnocchi und Bergkäse 116
097 Gefüllte Zucchini mit Gnocchi und Bergkäse – Fortsetzung 117
098 Gefüllte Tomaten mit Kartoffeln und Sardinen 118
099 Gefüllte Champignons mit Polenta und Ziegenfrischkäse 119
100 Gefüllte Aubergine mit Kartoffeln und Mangold 120
100 Gefüllte Aubergine mit Kartoffeln und Mangold – Fortsetzung121
Rückstände dieses Kochstils entfernen 122
Gerätepflege und nächste Verwendung 122
Rezepte von A bis Z 123
Nach Zutat wiederfinden 126
Quellen zur Bedienung und Hygiene 127

Über dieses Kochbuch

Kartoffeln sind mehr als eine Beilage. Dazu kommen vorgegarte Gnocchi, Schupfnudeln, Knödel und feste Polenta, die im kleinen Garraum unterschiedliche Oberflächen entwickeln. Die Rezepte unterscheiden ausdrücklich zwischen rohen Kartoffeln und bereits gegarten Vorräten. Ein Knödelauflauf folgt deshalb einem anderen Ablauf als ein Teller frisch geschnittener Kartoffeln.

Markenhinweis: Unabhängiges Rezeptbuch

Unabhängiges Kochbuch für Kartoffeln Gnocchi und Knödel. Cuisinart und ClearView sind Marken ihrer Inhaber. Eine Herausgabe oder Prüfung durch den Gerätehersteller wird nicht behauptet. Die europäische Originalanleitung und Produktkennzeichnungen bleiben maßgeblich.

Dieser Band enthält 100 vollständige nummerierte Rezepte. Einführungen, Pflegehinweise und Register gehören zusätzlich zum Buch und werden nicht als Rezepte gezählt.

Orientierung: Inhalt nach Rezeptnummern

001–020 Kartoffeln als warmer Teller

021–040 Gnocchi und Schupfnudeln

041–060 Kartoffeln in der Form

061–080 Knödel und Polenta

081–100 Taler und gefülltes Gemüse

Mit dem AFC4E arbeiten

Im 3,8-l-Glaskorb aus Borosilikat zählt die Fläche von 19,7 × 19,7 cm, nicht die Höhe einer Kartoffelpackung. Das Bedienfeld bietet Air Fry, Bake, Roast, Grill und Recrisp; Warmhalten je nach Modellausstattung. Maximal sind 200 °C wählbar. Backen und Grillen schließen Vorheizen ein. Zum Garen die Crisper-Platte mit den Füßen nach unten einlegen und den Korb einrasten lassen. Einschalten, Funktion antippen, Zeit und Temperatur mit Symbolen und Pfeilen wählen, Start/Stopp drücken. Die automatische Air-Fry-Schüttelmeldung lässt sich vor dem Start deaktivieren.

Beim ersten Auspacken Glas und Kabel kontrollieren und Werbeetiketten entfernen. Korb und Platte zunächst in warmem Spülwasser reinigen, danach ganz trocknen. Der Standort braucht eine ebene hitzebeständige Fläche und mindestens 10 cm Freiraum zu umgebenden Gegenständen und Wänden. Hängeschränke und Ablagen über dem laufenden Gerät sind ungeeignet; beaufsichtigen Sie die Benutzung.

Vorbereitung und sichere Garproben

Stellen Sie vor dem Wenden einen trockenen hitzefesten Untersetzer bereit. Der heiße Korb darf weder auf Nässe landen noch kalt abgespült werden. Der Aufbewahrungsdeckel wird nicht mitgegart und erst auf kaltes Glas gesetzt. War der Korb gefroren, vor Gebrauch mindestens 15 Min. bei Raumtemperatur warten. Risse oder Absplitterungen bedeuten Benutzungsstopp.

Rohe Kartoffeln werden nicht gegen gegarte ausgetauscht, ohne den Ablauf zu ändern. Knödel und Gnocchi voneinander lösen, Stärkeoberflächen trocknen und eine Lage frei verteilen. Die Rezepte nennen notwendige Runden; bei Platzmangel zusätzliche Runden rechnen. Eine breite Form oder ein dichtes Kartoffelbett behindert den Luftstrom.

Kartoffelknödel und feste Polenta aus dem Vorrat werden als bereits gegarte Zutaten gewogen. Die vorherige Kochzeit vorgegarter Zutaten ist nicht enthalten. Gramm beziehen sich auf geputzte Lebensmittel und bei Dosen auf das Abtropfgewicht. Für gebundene Mischungen eine geeignete Metallform von 14 cm auf die Crisper-Platte setzen und seitlich Luft lassen. Platte stets einsetzen; Papier, Pappe, Kunststoff und Metallfolie weglassen. TL entspricht 5 ml, EL 15 ml. Kleine Zutaten, Käse und Kerne nur auf den Speisen fixiert oder in einer Metallform garen. Blätter unter schweren Zutaten sichern. Rohe tierische Zutaten separat würzen; saubere Werkzeuge zum Servieren nehmen.

Zeitangaben sind Richtwerte für alle genannten Runden, einschließlich der genannten 2 Min. ab 70 °C. Gesamtzeit: Vorbereitung, Gerätezeit, gegebenenfalls Vorheizen und Ruhezeit; Nachgaren und längere Unterbrechungen kommen hinzu. Air Fry ohne Vorheizen, Bake nach automatischem Vorheizen beladen. Bei „out“ den Korb binnen 5 Min. zurückschieben. Warmhaltung zählt nicht als Kochzeit. Speisen überall auf 70 °C für 2 Min. erhitzen. Reste zügig abkühlen, bei höchstens 7 °C, besser 5 °C lagern und binnen 2–3 Tagen verbrauchen.

Kartoffeln als warmer Teller

Rezepte 001 bis 020

001 Kartoffeln mit Romanesco und Ziegenfrischkäse
002 Kartoffeln mit Artischocken und Tofu
003 Kartoffeln mit Steckrübe und Halloumi
004 Kartoffeln mit Mangold und schwarzen Bohnen
005 Kartoffeln mit Schwarzwurzeln und Räuchertofu
006 Kartoffeln mit Pak Choi und Tempeh
007 Kartoffeln mit Butternutkürbis und weißen Bohnen
008 Kartoffeln mit Chinakohl und Kasseler
009 Kartoffeln mit Romanesco und Kochschinken
010 Kartoffeln mit Artischocken und Sardinen
011 Süßkartoffel mit Mangold und Kichererbsen
012 Süßkartoffel mit Romanesco und Ziegenfrischkäse
013 Süßkartoffel mit Artischocken und Halloumi
014 Süßkartoffel mit Steckrübe und Räuchertofu
015 Süßkartoffel mit Pak Choi und Garnelen
016 Kartoffeln mit schwarzen Bohnen und Fenchel
017 Kartoffeln mit Artischocken und Saibling
018 Kartoffeln mit Romanesco und Tempeh
019 Kartoffeln mit Mangold und Bratwurst
020 Kartoffeln mit Schwarzwurzeln und Bergkäse

001 Kartoffeln mit Romanesco und Ziegenfrischkäse

Zeit: ca. 10 Min. Vorbereitung; ca. 52 Min. Gerätezeit (2 × 26 Min.).
Portionen: 1 Portion oder 2 Beilagenportionen · Air Fry · 180 °C

Zutaten

- 150 g Kartoffeln
- 110 g Romanesco
- 60 g Ziegenfrischkäse
- 10 g Basilikumpesto
- ½ TL getrockneter Thymian
- ¼ TL Salz; 1 Prise schwarzer Pfeffer
- 2 TL Rapsöl

Zubereitung

1. Kartoffeln: schälen, in 1 cm große Würfel schneiden, kalt abspülen und gründlich trocken tupfen. Romanesco: waschen, trocken schütteln und in 2,5 cm kleine Röschen teilen. Ziegenfrischkäse: mit einem Teelöffel portionieren.
2. Öl, Gewürz und Salz/Pfeffer mit Basilikumpesto verrühren. Zutaten außer Ziegenfrischkäse dünn damit benetzen. In 2 gleiche Teilmengen aufteilen.
3. Jeweils nur die Hälfte verwenden. Kartoffeln in eine geeignete 14-cm-Metallform geben, höchstens 2,5 cm hoch. Form auf die eingesetzte Crisper-Platte stellen. Air Fry, 180 °C, 26 Min.; ohne Vorheizen starten.
4. Ab Start: nach 6 Min. Romanesco zugeben und umrühren; nach 13 Min. Kartoffeln umrühren; nach 16 Min. Romanesco umrühren; nach 23 Min. Ziegenfrischkäse auf den Stücken verteilen und andrücken.
5. Gemüse mit der Gabel prüfen; bei hartem Kern nachgaren. Erste Hälfte sofort servieren, zweite ebenso garen.

002 Kartoffeln mit Artischocken und Tofu

Zeit: ca. 10 Min. Vorbereitung; ca. 24 Min. Gerätezeit.

Portionen: 1 Portion oder 2 Beilagenportionen · Air Fry · 180 °C

Zutaten

- 150 g Kartoffeln
- 110 g Artischockenherzen aus dem Glas, Abtropfgewicht
- 60 g Naturtofu
- 15 g entsteinte Oliven, gehackt
- ½ TL getrockneter Oregano
- ¼ TL Salz; 1 Prise schwarzer Pfeffer
- 2 TL Rapsöl

Zubereitung

1. Kartoffeln: schälen, in 1 cm große Würfel schneiden, kalt abspülen und gründlich trocken tupfen. Artischockenherzen: abtropfen lassen, trocken tupfen und in 2 cm große Stücke schneiden. Naturtofu: abtropfen lassen, zwischen Küchenpapier ausdrücken und in 1,5 cm große Würfel schneiden.
2. Öl, Gewürz und Salz/Pfeffer mit entsteinten Oliven verrühren. Vorbereitete Zutaten dünn damit benetzen.
3. Kartoffeln in einer Lage auf die eingesetzte Crisper-Platte legen. Air Fry, 180 °C, 22 Min.; ohne Vorheizen starten.
4. Ab Start: nach 8 Min. Naturtofu zugeben, frei verteilen; nach 11 Min. Kartoffeln wenden; nach 12 Min. Artischockenherzen zugeben, frei verteilen; nach 15 Min. Naturtofu wenden; nach 17 Min. Artischockenherzen wenden.
5. Im Kern messen: ab 70 °C noch 2 Min. garen und ≥70 °C halten; sonst nachgaren. Gemüse mit der Gabel prüfen; bei hartem Kern nachgaren.