



COSORI

ORIGINAL AIR FRYER
ORIGINAL HEISSLUFTFRITTEUSE

C0137-AF & C0158-AF

Recipes
REZEPTE

EN

DE



ENGLISH (US)
DEUTSCH
FRANÇAIS
ESPAÑOL
ITALIANO

Table of Contents

STARTERS

Pepper and Cheese Stuffed Mushrooms	6
Sriracha Honey Chicken Wings	7
Fish Sticks	8
Cheesy Garlic Breadsticks	9
Bacon-Wrapped Prawns	10
Salt and Pepper Chicken Wings	11
Five-Spice and Honey Chicken Wings	12
"Fried" Courgette Chips	13
Chilli Lime Chicken Wings	14
"Fried" Dill Pickles	15

MAIN COURSES

Chicken Nuggets	17
Honey Mustard Chicken Thighs	18
Pesto Grilled Fish	19
Aubergine Pizza	20
Italian Ribeye Steak	21
Lemon Garlic Chicken Thighs	22
Moroccan Chicken Legs	23
Flank Steak with Chimichurri	24
Bang Bang Prawns	25
Hungarian Pork Chops	26

SIDES

Roasted Asparagus	28
Garlic Rosemary Baby Potatoes	29
Homemade Chips	30
Sweet Potato Chips	31
Roasted Heirloom Rainbow Carrots	32

DESSERTS

Apple Fritters	34
Nutella Biscuits	35
Lemon Biscuits	36
Chocolate Molten Lava Cake	37
Chocolate Banana Bread	38

Inhaltsverzeichnis

VORSPEISEN

Mit Paprika und Käse gefüllte Pilze	41
Sriracha Honig Hühnerflügel	42
Fischstäbchen	43
Käse Knoblauch Brotsticks	44
Speckumhüllte Garnelen	45
Hühnerflügel mit Salz und Pfeffer	46
Fünf-Gewürze und Honig Hühnerflügel	47
"Frittierte" Zucchini-Pommes frites	48
Chilli Limette Hühnerflügel	49
"Frittierte" Saure Gurken mit Dill	50

HAUPTSPEISEN

Hähnchen-Nuggets	52
Honig-Senf Hühner-Schenkel	53
Pesto Gegrillter Fisch	54
Auberginen-Pizza	55
Italienisches Ribeye Steak	56
Zitronenknoblauch Hühnerschenkel	57
Marokkanische Hähnchenkeulen	58
Flankensteak mit Chimichurri	59
Bang Bang Garnelen	60
Ungarische Schweinekoteletts	61

BEILAGEN

Gerösteter Spargel	63
Knoblauch Rosmarin Baby Kartoffeln	64
Hausgemachte Pommes frites	65
Süßkartoffelpommes	66
Geröstete Regenbogenkarotten	67

NACHSPEISEN

Apfel-Krokette	69
Nutella Kekse	70
Zitronenkekse	71
geschmolzener Schokoladen-Lava Kuchen	72
Schoko-Bananenbrot	73

 *Thank you for your purchase!* 

(We hope you love your new air fryer as much as we do.)



join

the Cosori Cooks Community on Facebook
facebook.com/CosoriUK



explore

our recipe gallery
www.cosori.com/recipes



enjoy

weekly, featured recipes
made exclusively by our in-house chefs



CONTACT OUR CHEFS

Our helpful, in-house chefs are ready to assist you with any questions you might have!

Email: recipes@cosori.com

On behalf of all of us at Cosori,

Happy cooking!



Starters



Pepper and Cheese Stuffed Mushrooms

YIELD: 2–3 servings
PREP TIME: 10 minutes
COOK TIME: 15 minutes

- ¼ red bell pepper, diced
- ¼ green bell pepper, diced
- ¼ jalapeño pepper, deseeded & diced
- 3 ounces cream cheese
- ¼ teaspoon salt
- 6–10 crimini mushrooms, destemmed
- Nonstick cooking spray
- ¼ cup shredded mozzarella or pepper jack cheese

1. **PREHEAT** the Cosori Air Fryer to 200°C for 5 minutes.
2. **MIX** red bell pepper, green bell pepper, jalapeño pepper, cream cheese, and salt in a bowl.
3. **FILL** each mushroom cap with the bell pepper mixture.
4. **PLACE** stuffed mushrooms into the preheated air fryer basket and spray with cooking spray.
5. **COOK** at 150°C for 10 minutes.
6. **SPRINKLE** cheese over each cap enough to cover the filling.
7. **COOK** at 200°C for an additional 5 minutes.
8. **ALLOW** to cool for 4 to 5 minutes. Then, serve.



Sriracha Honey Chicken Wings

YIELD: 2–3 servings

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 17 minutes

⅛ teaspoon salt

½ teaspoon black pepper

3 tablespoons Sriracha sauce,
divided

Nonstick cooking spray

1 pound chicken wings

2 tablespoons honey

1. **COMBINE** salt, black pepper, and 2 tablespoons Sriracha in a bowl and mix well.
2. **PREHEAT** the Cosori Air Fryer to 190°C for 5 minutes.
3. **SPRAY** the preheated air fryer baskets with cooking spray and add the wings. Spray the top of the chicken wings as well.
4. **COOK** at 190°C for 14 minutes.
5. **REMOVE** chicken wings using tongs and toss in the Sriracha mixture until evenly coated.
6. **RETURN** chicken wings to baskets and cook at 190°C for an additional 3 minutes.
7. **MIX** the honey and remaining Sriracha in a bowl. Toss wings in mixture until evenly coated.
8. **ALLOW** to cool for 2 minutes and serve.



Fish Sticks

YIELD: 2–3 servings

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 10 minutes

½ teaspoon salt

½ teaspoon black pepper

½ cup all-purpose flour

1 pound whitefish, cut into 3 x ¾-inch strips

2 eggs, beaten

1 cup panko breadcrumbs

Nonstick cooking spray

1. **COMBINE** salt, pepper, and flour on a plate.
2. **PREHEAT** the Cosori Air Fryer to 200°C for 5 minutes.
3. **DIP** fish pieces into the beaten eggs, then the flour mixture, then eggs again, and finally breadcrumbs. Repeat for all pieces.
4. **SPRAY** the preheated air fryer baskets with cooking spray and add the fish sticks, spraying the top of the fish sticks as well.
5. **COOK** at 200°C for 10 minutes. Flip sticks after 6 minutes.
6. **ALLOW** to cool for 2 minutes, then serve with favorite dipping sauces.



Cheesy Garlic Breadsticks

YIELD: 2–3 servings

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 3 minutes

3 tablespoons unsalted butter,
melted

¼ teaspoon salt

¼ teaspoon dried parsley

4 cloves garlic, minced finely

1 French baguette (1 foot), halved &
cut into 1½ x 5-inch strips

1 cup mozzarella cheese

1. **COMBINE** butter, salt, parsley, and garlic in a bowl.
2. **PREHEAT** the Cosori Air Fryer to 200°C for 5 minutes.
3. **BRUSH** butter mixture onto each breadstick and place into the preheated air fryer baskets. Sprinkle cheese over each breadstick.
4. **COOK** at 200°C for 3 minutes.
5. **SERVE** immediately.



Bacon-Wrapped Prawns

YIELD: 2–3 servings

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 5 minutes

12 prawn (16-20 ct), deveined

6 strips bacon, halved

1. **PREHEAT** the Cosori Air Fryer to 200°C for 5 minutes.
2. **WRAP** each prawn with bacon and use a toothpick or skewer to secure.
3. **PLACE** the bacon-wrapped prawns into the preheated air fryer basket.
4. **COOK** prawns at 200°C for 5 minutes. Flip prawns halfway through cooking.
5. **ALLOW** to cool for 2 minutes, then serve.



Salt and Pepper Chicken Wings

YIELD: 2–3 servings
PREP TIME: 5 minutes
COOK TIME: 20 minutes

½ teaspoon salt
¼ teaspoon black pepper
1 pound chicken wings
Nonstick cooking spray

1. **COMBINE** salt and pepper in a mixing bowl and mix well.
2. **PREHEAT** the Cosori Air Fryer to 190°C for 5 minutes.
3. **TOSS** chicken wings with seasoning until well coated.
4. **SPRAY** the preheated air fryer baskets with cooking spray and add the wings, spraying the top of the chicken wings as well.
5. **COOK** chicken wings at 190°C for 20 minutes, then serve.



Five-Spice and Honey Chicken Wings

YIELD: 2–3 servings
PREP TIME: 5 minutes
COOK TIME: 20 minutes

1 pound chicken wings
½ teaspoon salt
1½ teaspoons five-spice powder
Nonstick cooking spray
2 tablespoons honey
1 tablespoon sesame seeds

1. **PREHEAT** the Cosori Air Fryer to 190°C for 5 minutes.
2. **TOSS** chicken wings with salt and five-spice powder until well coated.
3. **SPRAY** the preheated air fryer basket with cooking spray and add the wings, spraying the top of the chicken wings as well.
4. **COOK** chicken wings at 190°C for 20 minutes.
5. **TOSS** chicken wings with honey and sesame seeds, then serve.



“Fried” Courgette Chips

YIELD: 2 servings

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 8 minutes

½ cup all-purpose flour

2 teaspoons salt

½ teaspoon black pepper

2 eggs

¾ cup Italian seasoned panko
breadcrumbs

¼ cup Parmesan cheese, grated

2 medium courgettes, cut into wedges

Nonstick cooking spray

Ranch, for serving

1. **MIX** together flour, salt, and pepper in a dish. Whisk together the eggs in a separate dish. Combine the breadcrumbs and Parmesan cheese in a third dish.
2. **COAT** each piece of courgette with flour, then dip in egg, and roll in breadcrumbs. Set aside.
3. **PREHEAT** the Cosori Air Fryer to 180°C for 5 minutes.
4. **PLACE** the coated courgette evenly into the preheated air fryer and spray with nonstick cooking spray. You may need to work in batches.
5. **COOK** the courgette chips at 180°C for 8 minutes.
6. **SERVE** with a side of ranch.



Chilli Lime Chicken Wings

YIELD: 2–3 servings
PREP TIME: 5 minutes
COOK TIME: 20 minutes

½ teaspoon salt
 ½ teaspoon paprika
 ½ teaspoon cumin
 ½ teaspoon ancho chile powder
 ½ teaspoon dark chili powder
 ¼ teaspoon cayenne
 1 pound chicken wings
 Nonstick cooking spray
 1 lime, juiced

1. **PREHEAT** the Cosori Air Fryer to 190°C for 5 minutes.
2. **COMBINE** all seasonings in a bowl and mix well.
3. **TOSS** chicken wings with the seasoning.
4. **SPRAY** the preheated air fryer basket with cooking spray and add the wings, spraying the top of the chicken wings as well.
5. **COOK** at 190°C for 20 minutes.
6. **TOSS** chicken wings with lime juice and serve.



“Fried” Dill Pickles

YIELD: 4 servings

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 8 minutes

4 large dill pickles

½ cup all-purpose flour

2 eggs, beaten

½ cup breadcrumbs

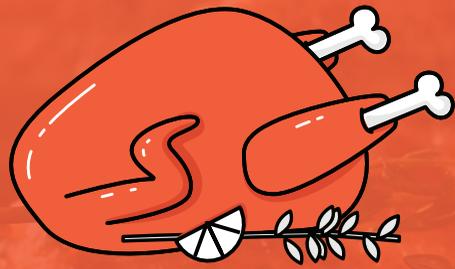
1 teaspoon paprika

⅛ teaspoon cayenne pepper

Salt & pepper, to taste

Nonstick cooking spray

- 1. DRY** the pickles very well with a paper towel and cut into spears.
- 2. SET UP** a dredging station using 3 shallow bowls. Fill the first shallow dish with flour. Beat the eggs in the second dish. Then, combine the breadcrumbs, paprika, cayenne pepper, salt, and pepper in the last dish until well incorporated.
- 3. PREHEAT** the Cosori Air Fryer to 180°C for 5 minutes.
- 4. COAT** the pickles by dredging them first in the flour, then egg, and finally the breadcrumbs, pressing the crumbs on gently with your hands. Set the coated pickles on a tray and spray them on all sides with cooking spray.
- 5. PLACE** the pickles into the preheated air fryer and cook at 180°C for 8 minutes. Flip them over halfway through cooking and spray lightly again, if necessary.
- 6. SERVE** with your favorite dipping sauce.



Main Courses



Chicken Nuggets

YIELD: 2–3 servings

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 12 minutes

1 cup breadcrumbs

½ teaspoon kosher salt

¼ teaspoon black pepper

¼ teaspoon garlic powder

1 pound boneless, skinless chicken thighs or chicken breast, cut into 1½-inch cubes

2 eggs, whisked

Nonstick cooking spray

1. **PREHEAT** the Cosori Air Fryer to 175°C for 5 minutes.
2. **MIX** breadcrumbs, salt, pepper, and garlic powder in a bowl.
3. **COAT** chicken cubes in egg wash and roll in the breadcrumb mixture until fully coated.
4. **PLACE** the chicken nuggets into the preheated air fryer basket and spray with cooking spray.
5. **COOK** at 175°C for 12 minutes.
6. **SERVE** chicken nuggets with desired sauces.



Honey Mustard Chicken Thighs

YIELD: 2–3 servings

PREP TIME: 20 minutes

COOK TIME: 11 minutes

2 tablespoons stone ground mustard

2 tablespoons honey

4 boneless, skinless chicken thighs

1 lemon, juiced

¼ teaspoon kosher salt

¼ teaspoon black pepper

1. **PREHEAT** the Cosori Air Fryer to 190°C for 5 minutes.
2. **MIX** mustard and honey in a small bowl and set aside.
3. **SOAK** chicken thighs in lemon juice for 15 minutes.
4. **SPRINKLE** salt and pepper on both sides of the chicken thighs.
5. **PLACE** the chicken thighs into the preheated air fryer and cook at 190°C for 8 minutes.
6. **SPOON** half of the honey mustard mixture over the top of the chicken thighs. Set remaining honey mustard aside.
7. **COOK** chicken thighs at 190°C for an additional 3 minutes.
8. **ALLOW** chicken thighs to rest for 5 minutes, then serve with remaining honey mustard sauce.



Pesto Grilled Fish

YIELD: 2–3 servings

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 8 minutes

2 tablespoons pesto sauce

¼ teaspoon coarse black pepper

2 whitefish fillets (6 ounces)

1. **PREHEAT** the Cosori Air Fryer to 175°C for 5 minutes.
2. **MIX** pesto and black pepper in a bowl. Coat the fillets with the pesto mixture.
3. **PLACE** the fish into the preheated air fryer basket and cook at 175°C for 8 minutes.
4. **ALLOW** the fish to rest for 3 minutes, then serve.



Aubergine Pizza

YIELD: 2 servings
PREP TIME: 10 minutes
COOK TIME: 15 minutes

- 1/8 teaspoon kosher salt
- 1/8 teaspoon black pepper
- 1/8 teaspoon garlic powder
- 1/4 large aubergine, sliced 1-inch thick
- 6 cherry tomatoes, halved
- 2 tablespoons mozzarella cheese
- 2 basil leaves, for garnish

1. **PREHEAT** the Cosori Air Fryer to 200°C for 5 minutes.
2. **SPRINKLE** salt, pepper, and garlic powder onto both sides of the aubergine slices.
3. **PLACE** the aubergine slices into the preheated air fryer and cook at 200°C for 5 minutes.
4. **TOP** each aubergine slice with cherry tomatoes followed by mozzarella cheese.
5. **COOK** at 175°C for an additional 10 minutes.
6. **GARNISH** with basil leaves and serve.



Italian Ribeye Steak

YIELD: 2–3 servings

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 10 minutes

½ cup flat leaf parsley, minced

¼ cup basil, minced

3 cloves garlic, minced

3 tablespoons olive oil

½ teaspoon coarse black pepper

½ lemon, juiced

1½ teaspoons kosher salt, divided

1 ribeye steak (12–14 ounces)

1. **PREHEAT** the Cosori Air Fryer to 200°C for 5 minutes.
2. **MIX** parsley, basil, garlic, olive oil, black pepper, lemon juice, and a ¼ teaspoon of salt in a bowl and refrigerate.
3. **SPRINKLE** salt and pepper on both sides of the ribeye steak.
4. **PLACE** the ribeye steak into the preheated air fryer and cook at 200°C for 10 minutes.
5. **MOVE** steak to a plate, mix the parsley mixture again, and spoon over steak.
6. **ALLOW** the steak to rest for 3 minutes and serve.



Lemon Garlic Chicken Thighs

YIELD: 2–3 servings

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 20 minutes

2 teaspoons extra virgin olive oil

4 cloves garlic, minced

2 tablespoons lemon juice

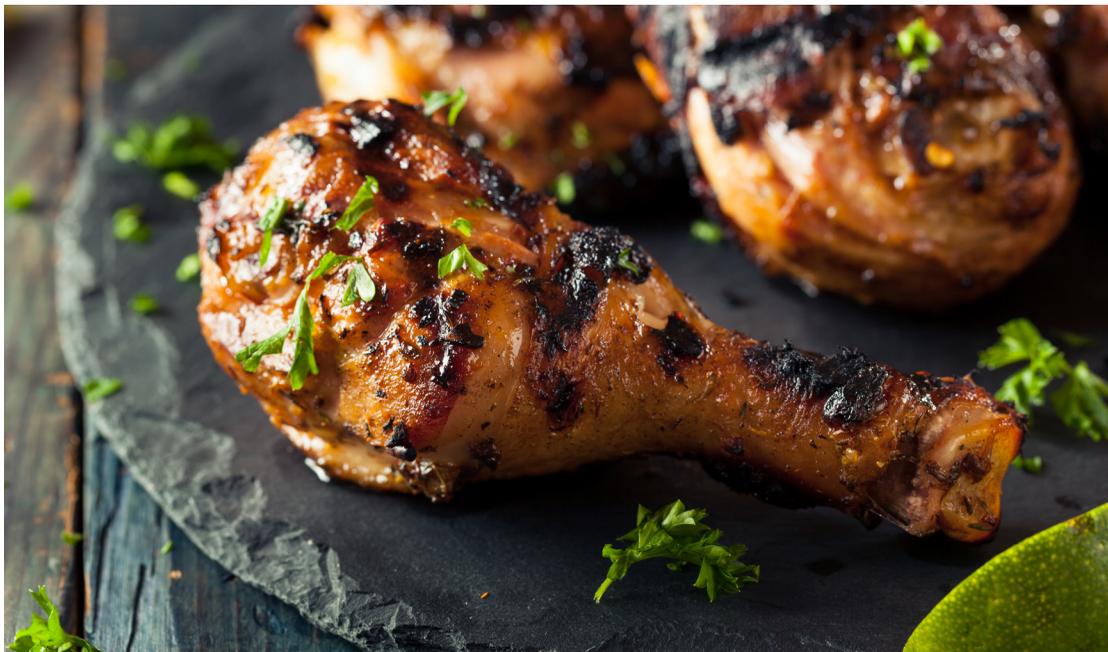
2 sprigs thyme

½ teaspoon kosher salt

¼ teaspoon black pepper

4 bone-in chicken thighs with skin

1. **PREHEAT** the Cosori Air Fryer to 190°C for 5 minutes.
2. **MIX** together olive oil, garlic, lemon juice, thyme, salt, and pepper in a bowl.
3. **TOSS** the chicken thighs in the marinade until well coated.
4. **PLACE** the chicken thighs into the preheated air fryer and cook at 190°C for 20 minutes.
5. **SPRINKLE** additional salt and pepper, if necessary, then serve.



Moroccan Chicken Legs

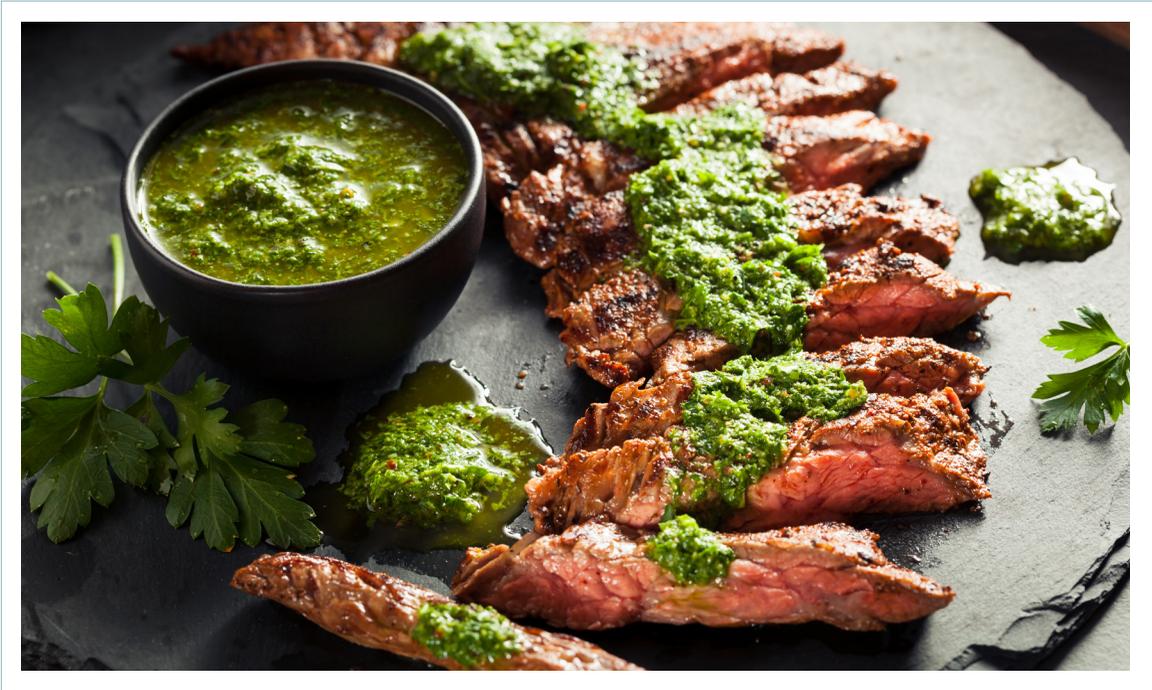
YIELD: 4 servings

PREP TIME: 35 minutes

COOK TIME: 22 minutes

½ teaspoon ground thyme
 ½ teaspoon dried rosemary
 ½ teaspoon allspice
 ½ teaspoon ground ginger
 ½ teaspoon garlic powder
 ½ teaspoon onion powder
 ½ teaspoon cinnamon
 ½ teaspoon paprika
 ½ teaspoon chili powder
 ¼ teaspoon nutmeg
 ¼ teaspoon salt
 ⅓ cup vegetable oil
 4 chicken drumsticks
 1 lime

1. **COMBINE** all spices with vegetable oil in a bowl.
2. **TOSS** the chicken legs in the marinade until well coated and marinate for 30 minutes.
3. **PREHEAT** the Cosori Air Fryer to 190°C for 5 minutes.
4. **PLACE** the marinated chicken legs into the preheated air fryer and cook at 190°C for 22 minutes.
5. **PLACE** chicken legs onto a serving platter, squeeze fresh lime juice on top, and serve.



Flank Steak with Chimichurri

YIELD: 2–4 servings

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 6 minutes

Chimichurri Sauce

¼ cup extra virgin olive oil

¾ cup fresh basil

¾ cup coriander

¾ cup parsley

4 anchovy fillets

1 small shallot

2 garlic cloves, peeled

1 lemon, juiced

A pinch crushed red pepper

Steak

2 teaspoons vegetable oil

1 flank steak (16 ounces)

Salt & pepper, to taste

1. **COMBINE** all of the chimichurri sauce ingredients in a blender, and blend until your desired consistency is reached.
2. **PREHEAT** the Cosori Air Fryer to 200°C for 5 minutes.
3. **RUB** vegetable oil onto the steak and season with salt and pepper.
4. **PLACE** the steak into the preheated air fryer and cook at 200°C for 6 minutes.
5. **ALLOW** the steak to rest for 5 minutes, then slice, top with chimichurri sauce, and serve.



Bang Bang Prawns

YIELD: 3–4 servings
PREP TIME: 8 minutes
COOK TIME: 8 minutes

Prawns

¼ cup all-purpose flour
 1 teaspoon salt, divided
 ½ teaspoon black pepper, divided
 ½ teaspoon garlic powder, divided
 ½ teaspoon paprika, divided
 2 large eggs, beaten
 ½ cup panko breadcrumbs
 12 prawns (16 ct), peeled with tails left on & deveined
 Nonstick cooking spray

Bang Bang Sauce

½ cup mayonnaise
 3 tablespoons Sriracha
 1 tablespoon lime juice

- MIX** together flour, seasonings, and spices in a bowl. Whisk together the eggs in a separate bowl. Place the breadcrumbs in a third bowl.
- COAT** each prawn with flour, then dip in egg, and then roll in panko breadcrumbs. Set aside.
- PREHEAT** the Cosori Air Fryer to 180°C for 5 minutes.
- MIX** together all the ingredients for the bang bang sauce and set aside.
- PLACE** the prawns evenly into the preheated air fryer and spray with cooking spray.
- COOK** the prawns at 180°C for 8 minutes.
- SERVE** prawns with the bang bang sauce.



Hungarian Pork Chops

YIELD: 2 servings

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 10 minutes

2 teaspoons Hungarian paprika

1 teaspoon ground mustard

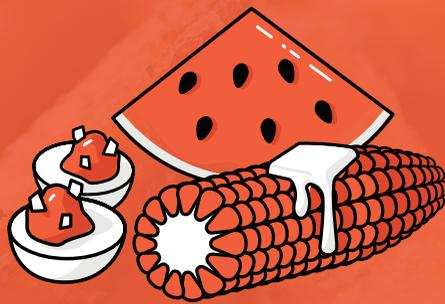
1 teaspoon onion powder

1 teaspoon garlic powder

Salt & pepper, to taste

2 pork loin chops, bone in

1. **COMBINE** all the spices and liberally season the pork chops, almost as if it were breading.
2. **PREHEAT** the Cosori Air Fryer to 200°C for 5 minutes.
3. **PLACE** the pork chops into the preheated air fryer and cook at 200°C for 10 minutes.
4. **ALLOW** pork chops to rest for 5 minutes, then serve.



Sides



Roasted Asparagus

YIELD: 2–3 servings
PREP TIME: 5 minutes
COOK TIME: 8 minutes

10 asparagus spears
1 tablespoon olive oil
¼ teaspoon salt

1. **PREHEAT** the Cosori Air Fryer to 180°C for 5 minutes.
2. **PLACE** asparagus spears in a bowl and coat with olive oil. Sprinkle salt over all asparagus spears.
3. **PLACE** the asparagus spears into the preheated air fryer basket and cook at 180°C for 8 minutes.
4. **SERVE** immediately with favorite dish and a lemon garnish, if desired.



Garlic Rosemary Baby Potatoes

YIELD: 2–3 servings

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 20 minutes

1 pound baby Yukon gold potatoes,
halved

¼ teaspoon kosher salt

¼ teaspoon black pepper

1 tablespoon olive oil

3 tablespoons butter

3 cloves garlic, minced

2 tablespoons rosemary leaves

1. **PREHEAT** the Cosori Air Fryer to 175°C for 5 minutes.
2. **TOSS** potatoes, salt, black pepper, and olive oil in a bowl until potatoes are evenly coated.
3. **PLACE** the potatoes into the preheated air fryer and cook at 175°C for 20 minutes.
4. **COMBINE** butter, garlic, and rosemary in a microwave-safe bowl and microwave for 1 minute.
5. **TRANSFER** potatoes from the air fryer into a large bowl and pour butter mixture over and mix.
6. **SERVE** immediately.



Homemade Chips

YIELD: 2 servings
PREP TIME: 20 minutes
COOK TIME: 20 minutes

- 1 russet potato
- 1 teaspoon kosher salt
- 1 tablespoon oil
- Salt & pepper, to taste

1. **CUT** the potato into 3½ x ½-inch strips, then soak in hot water for 15 minutes.
2. **DRAIN** the potatoes and pat them dry with a paper towel.
3. **COMBINE** all of the ingredients in a bowl and toss until potato strips are well coated.
4. **PREHEAT** the Cosori Air Fryer to 190°C for 5 minutes.
5. **PLACE** the potatoes into the preheated air fryer and cook at 190°C for 20 minutes.
6. **SHAKE** the baskets halfway through cooking.
7. **SEASON** the chips with salt and pepper to taste.
8. **SERVE** with ketchup, ranch, or your favorite dipping sauce.



Sweet Potato Chips

YIELD: 2–4 servings

PREP TIME: 40 minutes

COOK TIME: 20 minutes

1 large sweet potato (1 pound)

2 tablespoons cornstarch

1 teaspoon paprika

1 teaspoon garlic powder

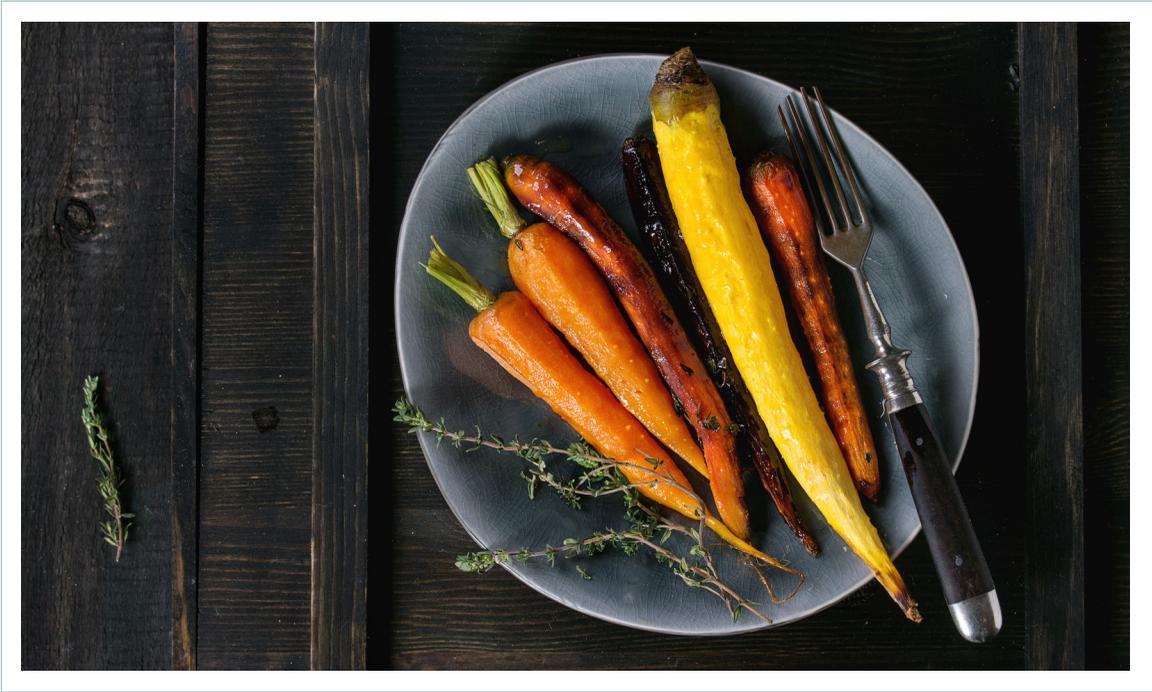
½ teaspoon cayenne pepper

1 teaspoon salt

1 tablespoon vegetable oil

Salt & pepper, to taste

1. **CUT** the sweet potato into 3½ x ½-inch strips, then soak in hot water for 30 minutes.
2. **DRAIN** the potatoes and pat dry with a paper towel.
3. **PLACE** potatoes into a bag with cornstarch and shake until well coated.
4. **PREHEAT** the Cosori Air Fryer to 190°C for 5 minutes.
5. **TRANSFER** sweet potato chips to a bowl and toss with the remaining ingredients until the fries are well seasoned.
6. **PLACE** the chips into the preheated air fryer and cook at 190°C for 20 minutes. Shake halfway through cooking.
7. **SEASON** the chips with salt and pepper to taste, then serve with ketchup or ranch.

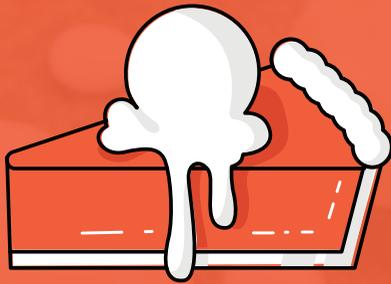


Roasted Heirloom Rainbow Carrots

YIELD: 2–4 servings
PREP TIME: 5 minutes
COOK TIME: 10 minutes

1 pound heirloom rainbow carrots,
peeled & washed
2 teaspoons olive oil
2 sprigs fresh thyme
Salt & pepper, to taste

1. **PAT DRY** the carrots with a paper towel. Set aside.
2. **PREHEAT** the Cosori Air Fryer to 200°C for 5 minutes.
3. **TOSS** the carrots with olive oil, thyme, salt, and pepper in a bowl.
4. **PLACE** the carrots evenly into the preheated air fryer and cook at 200°C for 10 minutes.
5. **SERVE** hot.



Desserts



Apple Fritters

YIELD: 4 fritters

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 15 minutes

Fritter

1 cup all-purpose flour

1½ teaspoons baking powder

½ teaspoon salt

1 apple, peeled & cored, chopped into
¼-inch cubes

1¼ teaspoons cinnamon

3 tablespoons sugar

1 cup Greek yoghurt (2%)

Nonstick cooking spray

Glaze

1 cup powdered sugar

2 tablespoons whole milk

1. **MIX** fritter ingredients in a bowl until fully incorporated and divide dough into 4 balls.
2. **MIX** glaze ingredients in a small bowl until smooth.
3. **PREHEAT** the Cosori Air Fryer to 185°C for 5 minutes.
4. **LINE** the bottom of the inner basket with baking paper and spray with cooking spray.
5. **PLACE** fritters onto the baking paper and spray with cooking spray.
6. **COOK** at 185°C for 15 minutes.
7. **DRIZZLE** glaze over the apple fritters and allow to rest for 5 minutes before serving.



Nutella Biscuits

YIELD: 4 biscuits

PREP TIME: 20 minutes

COOK TIME: 12 minutes

¾ cup all-purpose flour

2 tablespoons sugar

1 egg, whisked

½ cup Nutella®

1 tablespoon powdered sugar, for
dusting

1. **MIX** flour, sugar, egg, and Nutella in a bowl until fully incorporated. Then, place in a ziplock bag and refrigerate for 10 minutes.
2. **PREHEAT** the Cosori Air Fryer to 175°C for 12 minutes.
3. **LINE** the bottom of the inner basket with baking paper.
4. **ROLL** dough into four 1½-inch balls and place 1 in each corner.
5. **COOK** at 175°C for 12 minutes.
6. **ALLOW** to rest for 10 minutes, then dust biscuits with powdered sugar and serve.



Lemon Biscuits

YIELD: 4 biscuits

PREP TIME: 20 minutes

COOK TIME: 12 minutes

Cookie Ingredients

1 cup all-purpose flour

¼ teaspoon baking soda

½ teaspoon baking powder

6 tablespoons butter, room temperature

⅝ cup sugar

½ egg, whisked

¼ teaspoon vanilla extract

Glaze

1 cup powdered sugar

2 tablespoons whole milk

1 lemon, zested

1. **MIX** biscuit ingredients in a bowl until fully incorporated. Place dough into a ziplock bag and refrigerate for 10 minutes.
2. **MIX** glaze ingredients in a small bowl until smooth.
3. **PREHEAT** the Cosori Air Fryer to 175°C for 5 minutes.
4. **LINE** the bottom of the inner basket with baking paper.
5. **ROLL** dough into four 1½-inch balls and place 1 in each corner.
6. **COOK** at 175°C for 12 minutes.
7. **DRIZZLE** glaze over the biscuits and allow to rest for 10 minutes, then serve.



Chocolate Molten Lava Cake

YIELD: 2 servings

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 10 minutes

¼ cup butter, cubed

⅓ cup dark chocolate chips

½ cup powdered sugar, plus more for dusting

1 egg

1 egg yolk

3 tablespoons all-purpose flour

Nonstick cooking spray or butter, for greasing

1. **COMBINE** butter and chocolate chips in a microwave-safe bowl and microwave for 30 seconds. Then, stir until smooth.
2. **WHISK** in powdered sugar, egg, and egg yolk until blended. Then, fold in flour.
3. **PREHEAT** the Cosori Air Fryer to 160°C for 5 minutes.
4. **GREASE** and flour two 4-ounce ramekins with butter or cooking spray.
5. **POUR** batter into ramekins and place into the preheated air fryer.
6. **COOK** at 160°C for 10 minutes.
7. **ALLOW** to rest for 5 minutes after cooking.
8. **INVERT** the ramekins onto dessert plates, then dust with powdered sugar and serve.



Chocolate Banana Bread

YIELD: 1 small loaf

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 36 minutes

¼ cup unsalted butter, softened

½ cup sugar

1 egg, beaten

2 overripe bananas, mashed

¼ teaspoon vanilla extract

¾ cup all-purpose flour

½ teaspoon baking soda

½ teaspoon salt

⅓ cup chocolate chips

Nonstick cooking spray

1. **CREAM** together the butter and sugar.
2. **MIX** in the egg, mashed bananas, and vanilla. Set aside.
3. **SIFT** together the flour, baking soda, and salt.
4. **FOLD** the dry ingredients into the wet until combined. Then, mix in the chocolate chips.
5. **PREHEAT** the Cosori Air Fryer to 140°C for 5 minutes.
6. **GREASE** 1 mini loaf pan (5 x 3 x 2 inches) with cooking spray and then fill with batter.
7. **PLACE** into the preheated air fryer and cook at 140°C for 36 minutes.
8. **ALLOW** the banana bread to rest and cool down before serving.



Vielen Dank für Ihren Kauf!



(Wir hoffen, dass Ihnen Ihre neue Heißluftfritteuse genauso viel Freude bereitet wie uns.)



*Werden Sie
Mitglied*

die Cosori Cooks Community auf Facebook
[facebook.com/CosoriGermany](https://www.facebook.com/CosoriGermany)



*Lassen Sie
sich verführen*

in unserer Rezeptgalerie
www.cosori.com/recipes



Genießen Sie

wöchentlich neue Rezepte
*exklusiv vorbereitet von unseren hauseigenen
Küchenchefs*



KONTAKTIEREN SIE UNSERE KÖCHE

Unsere hilfsbereiten hauseigenen Köche sind gerne bereit, all Ihre Fragen zu beantworten!

E-Mail: recipes@cosori.com

Im Namen aller Mitarbeiter von Cosori

Fröhliches Kochen!



Vorspeisen



Mit Paprika und Käse gefüllte Pilze

ERTRAG: 2-3 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT: 10 Minuten

ZEIT ZUM KOCHEN: 15 Minuten

¼ rote Paprika, gewürfelt

¼ grüne Paprika, gewürfelt

¼ Jalapeño, entkernt & gewürfelt

85 g Frischkäse

¼ Teelöffel Salz

6-10 Zucht-Champignons, entrappt

Antihaft-Kochspray

¼ Tasse geschredderter Mozzarella
oder Pfeffer Jack Käse

1. **DIE** Cosori-Luftfritteuse 5 Minuten lang auf 200°C **VORHEIZEN**.
2. **MISCHEN** Sie roten Paprika, grünen Paprika, Jalapeño, Frischkäse und Salz in einer Schüssel.
3. **FÜLLEN** Sie jeden Pilzhut mit der Paprikamischung.
4. **GEBEN** Sie die gefüllten Pilze in den vorgewärmten Fritteusebehälter und sprühen Sie sie mit Kochspray ein.
5. **GAREN** Sie diese bei 150°C für 10 Minuten.
6. **STREUEN** Sie den Käse über jeden Pilzhut, so dass die Füllung abgedeckt ist.
7. **GAREN** Sie diese bei 200°C für weitere 5 Minuten.
8. **LASSEN** Sie sie 4 bis 5 Minuten abkühlen. Dann servieren.



Sriracha Honig Hühnerflügel

ERTRAG: 2-3 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT: 5 Minuten

ZEIT ZUM KOCHEN: 17 Minuten

⅓ Teelöffel Salz

½ Teelöffel schwarzer Pfeffer

3 Esslöffel Srirachasauce, geteilt

Antihaf-Kochspray

1 Pfund Hühnerflügel

2 Esslöffel Honig

1. **SALZ**, schwarzen Pfeffer und 2 Esslöffel Sriracha in einer Schüssel **VERMENGEN** und gut vermischen.
2. **HEIZEN** Sie die Cosori-Luftfritteuse 5 Minuten lang auf 190°C vor.
3. **SPRÜHEN** Sie die vorgewärmten Fritteusenkörbe mit Kochspray ein und geben Sie die Hühnerflügel hinzu. Sprühen Sie auch die Oberseite der Hühnerflügel ein.
4. **GAREN** Sie diese bei 190°C für 14 Minuten.
5. **ENTFERNEN** Sie die Hühnerflügel mit einer Zange und geben Sie die Sriracha-Mischung dazu, bis sie gleichmäßig überzogen sind.
6. **LEGEN** Sie die Hühnerflügel in die Körbe zurück und garen diese bei 190°C für weitere 3 Minuten.
7. **MISCHEN** Sie den Honig und die restlichen Sriracha in einer Schüssel. Die Hühnerflügel in die Mischung geben, bis sie gleichmäßig beschichtet sind.
8. **LASSEN** Sie diese 2 Minuten abkühlen und servieren Sie sie.



Fischstäbchen

ERTRAG: 2-3 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT: 10 Minuten

ZEIT ZUM KOCHEN: 10 Minuten

½ Teelöffel Salz

½ Teelöffel schwarzer Pfeffer

½ Becher Allzweckmehl

450 g Felchen, in 3 x 2cm-Streifen
geschnitten.

2 Eier, geschlagen

1 Tasse Panko Paniermehl

Antihaft-Kochspray

1. **MISCHEN** Sie Salz, Pfeffer und Mehl auf einem Teller.
2. **DIE** Cosori-Luftfritteuse 5 Minuten lang auf 200°C **VORHEIZEN**.
3. **TAUCHEN** Sie die Fischstücke in die geschlagenen Eier, dann in die Mehlmischung, dann wieder in die Eier und schließlich in das Paniermehl. Wiederholen Sie dies für alle Stücke.
4. **SPRÜHEN** Sie die vorgewärmten Fritteusenkörbe mit Kochspray ein und fügen Sie die Fischstäbchen hinzu, wobei Sie auch die Oberseite der Fischstäbchen besprühen.
5. **GAREN** Sie diese bei 200°C für 10 Minuten. Die Stäbchen nach 6 Minuten umdrehen.
6. **LASSEN** Sie diese 2 Minuten abkühlen, dann servieren Sie sie mit den beliebtesten Dipp-Saucen.



Käse Knoblauch Brotsticks

ERTRAG: 2-3 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT: 5 Minuten

ZEIT ZUM KOCHEN: 3 Minuten

3 Esslöffel ungesalzene Butter,
geschmolzen

¼ Teelöffel Salz

¼ Teelöffel getrocknete Petersilie

4 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 französisches Baguette (1 Fuß),
halbiert & geschnitten in 4 x 12-
cm Streifen

1 Tasse Mozzarella-Käse

1. **MISCHEN** Sie Butter, Salz, Petersilie und Knoblauch in einer Schüssel.
2. **DIE** Cosori-Luftfritteuse 5 Minuten lang auf 200°C **VORHEIZEN**.
3. **TRAGEN** Sie die Buttermischung auf jeden Brotstick und legen Sie sie in die vorgewärmten Fritteusenkörbe. Käse über jeden Brotstick streuen.
4. **GAREN** Sie diese bei 200°C für 3 Minuten.
5. **SOFORT SERVIEREN**.



Speckumhüllte Garnelen

ERTRAG: 2-3 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT: 10 Minuten

ZEIT ZUM KOCHEN: 5 Minuten

12 Garnelen (16-20 ct), entdarmt

6 Streifen Speck, halbiert

1. **DIE** Cosori-Luftfritteuse 5 Minuten lang auf 200°C **VORHEIZEN**.
2. **WICKELN** Sie jede Garnele mit Speck ein und verwenden Sie einen Zahnstocher oder Spieß, um diesen zu befestigen.
3. **LEGEN** Sie die mit Speck umhüllten Garnelen in den vorgewärmten Fritteusekorb.
4. **GAREN** Sie die Garnelen bei 200°C für 5 Minuten. Die Garnelen nach der Hälfte der Garzeit wenden.
5. **LASSEN** Sie diese 2 Minuten abkühlen, dann können Sie sie servieren.



Hühnerflügel mit Salz und Pfeffer

ERTRAG: 2-3 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT: 5 Minuten

ZEIT ZUM KOCHEN: 20 Minuten

½ Teelöffel Salz

¼ Teelöffel schwarzer Pfeffer

450g Hühnerflügel

Antihaf-Kochspray

- 1. GEBEN** Sie das Salz und den Pfeffer in eine Rührschüssel und vermischen Sie es gut.
- 2. HEIZEN** Sie die Cosori-Luftfritteuse 5 Minuten lang auf 190°C vor.
- 3. VERMENGEN** Sie die Hühnerflügel mit der Würze, bis sie gut bedeckt sind.
- 4. SPRÜHEN** Sie die vorgewärmten Fritteusenkörbe mit Kochspray ein und fügen Sie die Hühnerflügel hinzu, wobei Sie auch die Oberseite der Hühnerflügel besprühen.
- 5. GAREN** Sie die Hühnerflügel bei 190°C 20 Minuten lang und servieren Sie sie dann.



Fünf-Gewürze und Honig Hühnerflügel

ERTRAG: 2-3 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT: 5 Minuten

ZEIT ZUM KOCHEN: 20 Minuten

1 Pfund Hühnerflügel

½ Teelöffel Salz

1½ Teelöffel Fünf-Gewürze-Pulver

Antihaft-Kochspray

2 Esslöffel Honig

1 Esslöffel Sesamsamen

1. **HEIZEN** Sie die Cosori-Luftfritteuse 5 Minuten lang auf 190°C vor.
2. **VERMENGEN** Sie die Hühnerflügel mit Salz und Fünf-Gewürze-Pulver, bis sie gut überzogen sind.
3. **SPRÜHEN** Sie den vorgewärmten Fritteusenkorb mit Kochspray ein und fügen Sie die Hühnerflügel hinzu, wobei Sie auch die Oberseite der Hühnerflügel besprühen.
4. **GAREN** Sie die Hühnerflügel bei 190°C 20 Minuten lang .
5. **VERMENGEN** Sie die Hühnerflügel mit Honig und Sesamsamen und servieren Sie sie dann.



"Frittierte" Zucchini-Pommes frites

ERTRAG: 2 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT: 10 Minuten

ZEIT ZUM KOCHEN: 8 Minuten

½ Becher Allzweckmehl

2 Teelöffel Salz

½ Teelöffel schwarzer Pfeffer

2 Eier

¾ Tasse Italienisch gewürztes
Paniermehl

¼ Tasse Parmesankäse, gerieben

2 mittlere Zucchini, in Stücke
geschnitten

Antihaf-Kochspray

Ranch-Dressing, als Dip

1. **MISCHEN** Sie Mehl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel. Die Eier in einer separaten Schüssel verquirlen. Die Semmelbrösel und den Parmesankäse in einer dritten Schüssel vermengen.
2. **TAUCHEN** Sie jedes Stück Zucchini in Mehl, dann tauchen Sie es in das Ei und rollen Sie es in Paniermehl. Stellen Sie es beiseite.
3. **HEIZEN** Sie die Cosori-Luftfritteuse 5 Minuten lang auf 180°C vor.
4. **LEGEN** Sie das überzogene Zucchini gleichmäßig in die vorgewärmte Fritteuse und besprühen Sie es mit Antihaf-Kochspray. Möglicherweise müssen Sie in mehreren Schritten arbeiten.
5. **KOCHEN** Sie die Zucchini-Fritten bei 180°C für 8 Minuten.
6. **SERVIEREN** Sie diese mit einem Ranch-Dressing.



Chilli Limette Hühnerflügel

ERTRAG: 2-3 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT: 5 Minuten

ZEIT ZUM KOCHEN: 20 Minuten

½ Teelöffel Salz

½ Teelöffel Paprika

½ Teelöffel Kreuzkümmel

½ Teelöffel Sarno Chilipulver

½ Teelöffel dunkles Chilipulver

¼ Teelöffel Cayenne

1 Pfund Hühnerflügel

Antihaf-Kochspray

Saft von 1 Limette

1. **HEIZEN** Sie die Cosori-Luftfritteuse 5 Minuten lang auf 190°C vor.
2. **VERMISCHEN** Sie alle Zutaten gut in einer Schüssel.
3. **MISCHEN** Sie die Hühnerflügel mit der Würze.
4. **SPRÜHEN** Sie den vorgewärmten Fritteusenkorb mit Kochspray ein und fügen Sie die Hühnerflügel hinzu, wobei Sie auch die Oberseite der Hühnerflügel besprühen.
5. **GAREN** Sie diese bei 190°C für 20 Minuten.
6. **VERMENGEN** Sie die Hühnerflügel mit Limettensaft und servieren Sie sie.



"Frittierte" Saure Gurken mit Dill

ERTRAG: 4 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT: 10 Minuten

ZEIT ZUM KOCHEN: 8 Minuten

4 große Saure Gurken mit Dill

½ Becher Allzweckmehl

2 Eier, geschlagen

½ Tasse Paniermehl

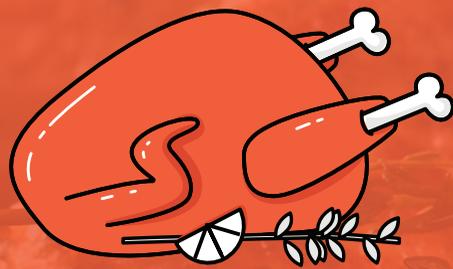
1 Teelöffel Paprika

⅛ Teelöffel Cayenne

Salz & Pfeffer, nach Belieben

Antihaft-Kochspray

1. **TROCKNEN** Sie die Gurken sehr gut mit einem Papiertuch und schneiden Sie sie in Streifen.
2. **STELLEN** Sie 3 flache Schalen **AUF** als Arbeitsstationen. Füllen Sie die erste flache Schale mit Mehl. Die Eier in der zweiten Schüssel verquirlen. Dann das Paniermehl, Paprika, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer in der letzten Schale gut vermischen.
3. **HEIZEN** Sie die Cosori-Luftfritteuse 5 Minuten lang auf 180°C vor.
4. **ÜBERZIEHEN** Sie die Gurken, indem Sie sie zuerst im Mehl, dann im Ei und schließlich im Paniermehl eintauchen und das Paniermehl mit den Händen vorsichtig aufdrücken. Die beschichteten Gurken auf ein Tablett stellen und allseitig mit Kochspray besprühen.
5. **LEGEN** Sie die Gurken in die vorgewärmte Fritteuse und kochen Sie sie bei 180°C für 8 Minuten. Nach der Hälfte der Garzeit umdrehen und ggf. noch einmal leicht einsprühen.
6. **SERVIEREN** Sie diese mit Ihrer bevorzugten Dippingsauce.



Hauptspeisen



Hähnchen-Nuggets

ERTRAG: 2-3 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT: 10 Minuten

ZEIT ZUM KOCHEN: 12 Minuten

1 Tasse Paniermehl

½ Teelöffel koscheres Salz

¼ Teelöffel schwarzer Pfeffer

¼ Teelöffel Knoblauchpulver

450g entbeinte, hautlose
Hühnerschenkel oder Hühnerbrust,
geschnitten in 1½-Zoll-Würfel

2 Eier, verquirt

Antihaft-Kochspray

1. **HEIZEN** Sie die Cosori-Luftfritteuse 5 Minuten lang auf 175°C vor.
2. **MISCHEN** Sie das Paniermehl, Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver in einer Schüssel.
3. **ÜBERZIEHEN** Sie die Hühnerwürfel mit den Eiern und in der Paniermischung bis zum vollständigen Überzug rollen.
4. **GEBEN** Sie die Hähnchennuggets in den vorgewärmten Fritteusekorb und besprühen Sie sie mit Kochspray.
5. **GAREN** Sie diese bei 175°C für 12 Minuten.
6. **SERVIEREN** Sie die Hähnchen-Nuggets mit den gewünschten Soßen.



Honig-Senf Hühner-Schenkel

ERTRAG: 2-3 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT: 20 Minuten

ZEIT ZUM KOCHEN: 11 Minuten

2 Esslöffel steingemahlener Senf

2 Esslöffel Honig

4 entbeinte, hautlose Hühnerschenkel

Saft von 1 Zitrone

¼ Teelöffel koscheres Salz

¼ Teelöffel schwarzer Pfeffer

1. **HEIZEN** Sie die Cosori-Luftfritteuse 5 Minuten lang auf 190°C vor.
2. **MISCHEN** Sie Senf und Honig in einer kleinen Schüssel und stellen Sie sie zur Seite.
3. **LASSEN** Sie die Hühnerschenkel in Zitronensaft für 15 Minuten einziehen.
4. **STREUEN** Sie Salz und Pfeffer auf beiden Seiten der Hühnerschenkel.
5. **LEGEN** Sie die Hühnerschenkel in die vorgewärmte Fritteuse und kochen Sie sie bei 190°C für 8 Minuten.
6. **LÖFFELN** Sie die Hälfte der Honig-Senf-Mischung über die Oberseite der Hühnerschenkel. Den restlichen Honigsenf beiseite stellen.
7. **GAREN** Sie die Hühnerschenkel bei 190° für weitere 3 Minuten.
8. **ERLAUBEN** Sie den Hähnchenschenkeln 5 Minuten lang ruhen zu lassen, dann servieren Sie diese mit der restlichen Honig-Senfsauce.



Pesto Gegrillter Fisch

ERTRAG: 2-3 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT: 5 Minuten

ZEIT ZUM KOCHEN: 8 Minuten

2 Esslöffel Pesto-Sauce

¼ Teelöffel grober schwarzer Pfeffer

2 Felchenfilets (170g)

1. **HEIZEN** Sie die Cosori-Luftfritteuse 5 Minuten lang auf 175°C vor.
2. **MISCHEN** Sie das Pesto und den schwarzen Pfeffer in einer Schüssel. Die Filets mit der Pesto-Mischung bestreichen.
3. **LEGEN** Sie den Fisch in den vorgewärmten Fritteusenkorb und garen Sie ihn 8 Minuten lang bei 175°C.
4. **ERLAUBEN** Sie dem Fisch, 3 Minuten lang zu ruhen, und servieren Sie ihn dann.



Auberginen-Pizza

ERTRAG: 2 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT: 10 Minuten

ZEIT ZUM KOCHEN: 15 Minuten

⅛ Teelöffel koscheres Salz

⅛ Teelöffel schwarzer Pfeffer

⅛ Teelöffel Knoblauchpulver

¼ große Aubergine, in Scheiben
geschnitten 2,5cm dick

6 Kirschtomaten, halbiert

2 Esslöffel Mozzarella-Käse

2 Basilikumblätter, zum Garnieren

1. DIE Cosori-Luftfritteuse 5 Minuten lang auf 200°C
VORHEIZEN.

2. STREUEN Sie Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver auf beide
Seiten der Auberginenscheiben.

3. LEGEN Sie die Auberginenscheiben in die vorgewärmte
Fritteuse und garen Sie sie 5 Minuten lang bei 200°C.

4. BELEGEN Sie jede Auberginenscheibe mit Kirschtomaten,
gefolgt von Mozzarella-Käse.

5. GAREN Sie diese bei 175°C für weitere 10 Minuten.

6. GARNIEREN Sie es mit Basilikumblättern und servieren
Sie es.



Italienisches Ribeye Steak

ERTRAG: 2-3 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT: 10 Minuten

ZEIT ZUM KOCHEN: 10 Minuten

¼ Tasse glatte Petersilie, gehackt

¼ Tasse Basilikum, gehackt

3 Knoblauchzehen, gehackt

3 Esslöffel Olivenöl

½ Teelöffel grober schwarzer Pfeffer

Saft von ½ Zitrone

1¼ Teelöffel kosches Salz, geteilt

1 Ribeye Steak (350-400g)

1. **DIE** Cosori-Luftfritteuse 5 Minuten lang auf 200°C **VORHEIZEN**.
2. **MISCHEN** Sie Petersilie, Basilikum, Knoblauch, Olivenöl, schwarzen Pfeffer, Zitronensaft und einen ¼ Teelöffel Salz in einer Schüssel und stellen Sie es in den Kühlschrank.
3. **STREUEN** Sie Salz und Pfeffer auf beiden Seiten des Ribeye Steaks.
4. **PLATZIEREN** Sie das Ribeye Steak in die vorgewärmte Fritteuse und garen Sie es 10 Minuten lang bei 200°C.
5. **LEGEN** Sie das Steak auf einen Teller, mischen Sie die Petersilienmischung erneut und löffeln Sie es über das Steak.
6. **ERLAUBEN** Sie dem Steak, 3 Minuten lang zu ruhen und servieren Sie es dann.



Zitronenknoblauch Hühnerschenkel

ERTRAG: 2-3 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT: 10 Minuten

ZEIT ZUM KOCHEN: 20 Minuten

2 Teelöffel natives Olivenöl extra

4 Knoblauchzehen, gehackt

2 Esslöffel Zitronensaft

2 Zweige Thymian

½ Teelöffel koscheres Salz

¼ Teelöffel schwarzer Pfeffer

4 Hühnerschenkel mit Knochen und Haut

1. **HEIZEN** Sie die Cosori-Luftfritteuse 5 Minuten lang auf 190°C vor.
2. **MISCHEN** Sie Olivenöl, Knoblauch, Zitronensaft, Thymian, Salz und Pfeffer in einer Schüssel.
3. **WENDEN** Sie die Hühnerschenkel in der Marinade, bis sie gut bedeckt sind.
4. **LEGEN** Sie die Hühnerschenkel in die vorgewärmte Fritteuse und kochen Sie sie bei 190°C für 20 Minuten.
5. **BESTREUEN** Sie das Ganze mit Salz und Pfeffer, wenn nötig, und servieren Sie es dann.



Marokkanische Hähnchenkeulen

ERTRAG: 4 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT: 35 Minuten

ZEIT ZUM KOCHEN: 22 Minuten

½ Teelöffel gemahlener Thymian

½ Teelöffel getrockneter Rosmarin

½ Teelöffel Piment

½ Teelöffel gemahlener Ingwer

½ Teelöffel Knoblauchpulver

½ Teelöffel Zwiebelpulver

½ Teelöffel Zimt

½ Teelöffel Paprika

½ Teelöffel Chilipulver

¼ Teelöffel Muskatnuss

¼ Teelöffel Salz

⅓ Tasse Pflanzenöl

4 Hähnchenkeulen

1 Limette

1. **KOMBINIEREN** Sie alle Gewürze mit Pflanzenöl in einer Schüssel.
2. **WENDEN** Sie die Hähnchenkeulen in der Marinade, bis sie gut bedeckt sind, und marinieren Sie sie 30 Minuten lang.
3. **HEIZEN** Sie die Cosori-Luftfritteuse 5 Minuten lang auf 190°C vor.
4. **GEBEN** Sie die marinierten Hähnchenkeulen in die vorgewärmte Fritteuse und garen Sie sie 22 Minuten lang bei 190°C.
5. **LEGEN** Sie die Hähnchenkeulen auf eine Servierplatte, drücken Sie frischen Limettensaft darauf und servieren Sie diese.



Flankensteak mit Chimichurri

ERTRAG: 2-4 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT: 10 Minuten

ZEIT ZUM KOCHEN: 6 Minuten

Chimichurri Sauce

¼ Tasse natives Olivenöl extra

¾ Tasse frischer Basilikum

¾ Tasse Koriander

¾ Tasse Petersilie

4 Sardellenfilets

1 kleine Schalotte

2 Knoblauchzehen, geschält

Saft von 1 Zitrone

Eine Prise gemahlener roter Pfeffer

Steak

2 Teelöffel Pflanzenöl

1 Flankensteak (450g)

Salz & Pfeffer, nach Belieben

1. **KOMBINIEREN** Sie alle Zutaten der Chimichurri-Sauce in einem Mixer und mischen Sie sie, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
2. **DIE** Cosori-Luftfritteuse 5 Minuten lang auf 200°C **VORHEIZEN**.
3. **REIBEN** Sie Pflanzenöl auf das Steak und würzen Sie es mit Salz und Pfeffer.
4. **GEBEN** Sie das Steak in die vorgewärmte Fritteuse und garen Sie es 6 Minuten lang bei 200°C.
5. **ERLAUBEN** Sie dem Steak 5 Minuten lang Ruhe, dann schneiden Sie es in Scheiben, bestreuen das Ganze mit Chimichurrisauce und servieren es.



Bang Bang Garnelen

ERTRAG: 3-4 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT: 8 Minuten

ZEIT ZUM KOCHEN: 8 Minuten

Garnele

¼ Tasse Allzweckmehl

1 Teelöffel Salz, geteilt

½ Teelöffel schwarzer Pfeffer, geteilt

½ Teelöffel Knoblauchpulver, geteilt

½ Teelöffel Paprika, geteilt

2 große Eier, verquirlt

½ Tasse Panko Paniermehl

12 Garnelen (16 ct), geschält aber mit Schwänzen & entdarmt.

Antihaft-Kochspray

Bang Bang Sauce

½ Tasse Mayonnaise

3 Esslöffel Sriracha

1 Esslöffel Limettensaft

1. **MISCHEN** Sie Mehl, Gewürze und Kräuter in einer Schüssel zusammen. Die Eier in einer separaten Schüssel verquirlen. Das Paniermehl in eine dritte Schüssel geben.
2. **WENDEN** Sie jede Garnele im Mehl, tauchen Sie sie dann in das Ei und rollen Sie sie dann in Panko-Paniermehl. Stellen Sie es beiseite.
3. **HEIZEN** Sie die Cosori-Luftfritteuse 5 Minuten lang auf 180°C vor.
4. **MISCHEN** Sie alle Zutaten für die Bang-Bang-Sauce zusammen und stellen Sie diese beiseite.
5. **PLATZIEREN** Sie die Garnelen gleichmäßig in die vorgewärmte Fritteuse und besprühen Sie sie mit Kochspray.
6. **GAREN** Sie die Garnelen bei 180°C für 8 Minuten.
7. **SERVIEREN** Sie die Garnelen mit der Bang-Bang-Sauce.



Ungarische Schweinekoteletts

ERTRAG: 2 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT: 5 Minuten

ZEIT ZUM KOCHEN: 10 Minuten

2 Teelöffel ungarischer Paprika

1 Teelöffel gemahlener Senf

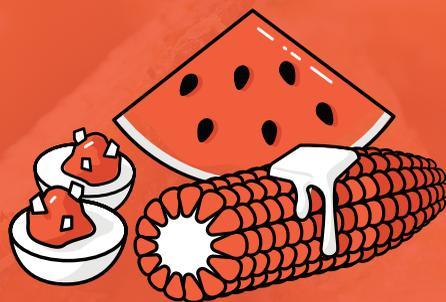
1 Teelöffel Zwiebelpulver

1 Teelöffel Knoblauchpulver

Salz & Pfeffer, nach Belieben

2 Schweinerückenkoteletts

1. **MISCHEN** Sie alle Gewürze und würzen Sie die Schweinekoteletts reichlich, fast so, als ob Sie sie panieren würden.
2. **DIE** Cosori-Luftfritteuse 5 Minuten lang auf 200°C **VORHEIZEN**.
3. **PLATZIEREN** Sie das Schweinekotelett in die vorgewärmte Fritteuse und garen Sie sie 10 Minuten lang bei 200°C.
4. **ERLAUBEN** Sie den Schweinekotelett, 5 Minuten lang zu ruhen, und servieren Sie sie dann.



Beilagen



Gerösteter Spargel

ERTRAG: 2-3 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT: 5 Minuten

ZEIT ZUM KOCHEN: 8 Minuten

10 Spargelstangen

1 Esslöffel Olivenöl

¼ Teelöffel Salz

- 1. HEIZEN** Sie die Cosori-Luftfritteuse 5 Minuten lang auf 180°C vor.
- 2. LEGEN** Sie die Spargelstangen in einer Schüssel und bestreichen Sie sie mit Olivenöl. Alle Spargelstangen mit Salz bestreuen.
- 3. GEBEN** Sie die Spargelstangen in den vorgewärmten Fritteusekorb und garen Sie 8 Minuten lang bei 180°C.
- 4. SERVIEREN** Sie diese sofort mit einem Lieblingsgericht und einer Zitronenbeilage, wenn gewünscht.



Knoblauch Rosmarin Baby Kartoffeln

ERTRAG: 2-3 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT: 5 Minuten

ZEIT ZUM KOCHEN: 20 Minuten

450 g Baby gelbe Kartoffeln, halbiert

¼ Teelöffel koscheres Salz

¼ Teelöffel schwarzer Pfeffer

1 Esslöffel Olivenöl

3 Esslöffel Butter

3 Knoblauchzehen, gehackt

2 Esslöffel Rosmarinblätter

1. **HEIZEN** Sie die Cosori-Luftfritteuse 5 Minuten lang auf 175°C vor.
2. **WENDEN** Sie die Kartoffeln mit dem Salz, dem schwarzen Pfeffer und dem Olivenöl in einer Schüssel an, bis die Kartoffeln gleichmäßig umhüllt sind.
3. **PLATZIEREN** Sie die Kartoffeln in die vorgewärmte Fritteuse und garen Sie sie 20 Minuten lang bei 175°C.
4. **MISCHEN** Sie Butter, Knoblauch und Rosmarin in einer mikrowellengeeigneten Schüssel und stellen Sie sie für 1 Minute in die Mikrowelle.
5. **NEHMEN** Sie die Kartoffeln aus der Fritteuse und geben Sie sie in eine große Schüssel und gießen Sie die Buttermischung darüber und mischen Sie sie gut durch.
6. **SOFORT SERVIEREN.**



Hausgemachte Pommes frites

ERTRAG: 2 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT: 20 Minuten

ZEIT ZUM KOCHEN: 20 Minuten

1 Mehlig kochende Kartoffel

1 Teelöffel koscheres Salz

1 Esslöffel Öl

Salz & Pfeffer, nach Belieben

1. **SCHNEIDEN** Sie die Kartoffel in 9 x 1cm Streifen, dann tränken Sie sie 15 Minuten lang in heißem Wasser.
2. **LASSEN** Sie die Kartoffeln abtropfen und tupfen Sie sie mit einem Papiertuch trocken.
3. **MISCHEN** Sie alle Zutaten in einer Schüssel zusammen und wenden Sie sie so lange, bis die Kartoffelstreifen gut beschichtet sind.
4. **HEIZEN** Sie die Cosori-Luftfritteuse 5 Minuten lang auf 190°C vor.
5. **GEBEN** Sie die Kartoffeln in die vorgewärmte Fritteuse und garen Sie sie 20 Minuten lang bei 190°C.
6. **SCHÜTTELN** Sie die Körbe nach der Hälfte der Garzeit.
7. **SCHMECKEN** Sie die Pommes frites mit Salz und Pfeffer nach Belieben ab.
8. **SERVIEREN** Sie sie mit Ketchup, Ranch-Dressing oder Ihrer Lieblingssauce.



Süßkartoffelpommes

ERTRAG: 2-4 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT: 40 Minuten

ZEIT ZUM KOCHEN: 20 Minuten

1 große Süßkartoffel (450g)

2 Esslöffel Maisstärke

1 Teelöffel Paprika

1 Teelöffel Knoblauchpulver

½ Teelöffel Cayenne

1 Teelöffel Salz

1 Esslöffel Pflanzenöl

Salz & Pfeffer, nach Belieben

1. **SCHNEIDEN** Sie die Süßkartoffel in 9 x 1cm Streifen, dann tränken Sie sie 30 Minuten lang in heißem Wasser.
2. **LASSEN** Sie die Kartoffeln abtropfen und tupfen Sie sie mit einem Papiertuch trocken.
3. **LEGEN** Sie die Kartoffeln in einen Beutel mit Maisstärke und schütteln Sie sie, bis sie gut bedeckt sind.
4. **HEIZEN** Sie die Cosori-Luftfritteuse 5 Minuten lang auf 190°C vor.
5. **ÜBERTRAGEN** Sie die Pommes frites in eine Schüssel und wenden Sie sie mit den restlichen Zutaten, bis die Pommes gut gewürzt sind.
6. **GEBEN** Sie die Pommes frites in die vorgewärmte Fritteuse und garen Sie es 20 Minuten lang bei 200°C. **SCHÜTTELN** Sie sie nach der Hälfte der Garzeit.
7. **SCHMECKEN** Sie die Pommes mit Salz und Pfeffer nach Belieben ab und servieren Sie sie dann mit Ketchup oder Ranch-Dressing.



Geröstete Regenbogenkarotten

ERTRAG: 2-4 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT: 5 Minuten

ZEIT ZUM KOCHEN: 10 Minuten

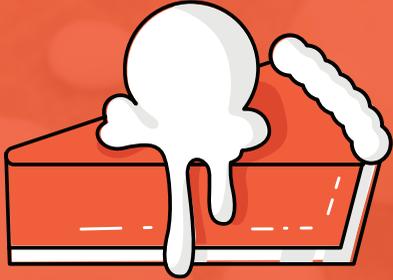
450 g Regenbogenkarotten, geschält & gewaschen

2 Teelöffel Olivenöl

2 Zweige frischer Thymian

Salz & Pfeffer, nach Belieben

1. **TROCKNEN** Sie die Karotten mit einem Papiertuch **ABL**. Stellen Sie es beiseite.
2. **DIE** Cosori-Luftfritteuse 5 Minuten lang auf 200°C **VORHEIZEN**.
3. **WENDEN** Sie die Karotten mit Olivenöl, Thymian, Salz und Pfeffer in einer Schüssel.
4. **VERTEILEN** Sie die Karotten gleichmäßig in die vorgewärmte Fritteuse und garen Sie sie 10 Minuten lang bei 200°C
5. **SERVIEREN** Sie es heiß.



Nachspeisen



Apfel-Kroketten

ERTRAG: 4 Kroketten

VORBEREITUNGSZEIT: 10 Minuten

ZEIT ZUM KOCHEN: 15 Minuten

Kroketten

1 Tasse Allzweckmehl

1½ Teelöffel Backpulver

½ Teelöffel Salz

1 Apfel, geschält & entkernt, in ½cm
Würfel geschnitten

1¼ Teelöffel Zimt

3 Esslöffel Zucker

1 Tasse griechischer Joghurt (2%)

Antihaft-Kochspray

Glasur

1 Tasse Puderzucker

2 Esslöffel Vollmilch

1. **MISCHEN** Sie die Frittierzutaten in einer Schüssel bis zur vollständigen Vermengung und teilen Sie den Teig in 4 Kugeln.
2. **MISCHEN** Sie die Zutaten für die Glasur in einer kleinen Schüssel, bis sie glatt sind.
3. **HEIZEN** Sie die Cosori-Luftfritteuse 5 Minuten lang auf 185°C vor.
4. **DEN** Boden des Innenkorbes mit Pergamentpapier auslegen und mit Kochspray besprühen.
5. **LEGEN** Sie die Kroketten auf das Pergamentpapier und besprühen Sie sie mit Kochspray.
6. **GAREN** Sie diese bei 185°C für 15 Minuten.
7. **GIESSEN** Sie die Glasur über die Apfelpuffer und lassen Sie sie vor dem Servieren 5 Minuten ruhen.



Nutella Kekse

ERTRAG: 4 Kekse

VORBEREITUNGSZEIT: 20 Minuten

ZEIT ZUM KOCHEN: 12 Minuten

¾ Tasse Allzweckmehl

2 Esslöffel Zucker

1 Ei, verquirt

½ Tasse Nutella®

1 Esslöffel Puderzucker, zum Bestäuben

1. **MISCHEN** Sie Mehl, Zucker, Ei und Nutella in einer Schüssel, bis sie vollständig vermengt sind. Dann in einen Ziplockbeutel geben und 10 Minuten im Kühlschrank aufbewahren.
2. **HEIZEN** Sie die Cosori-Luftfritteuse 12 Minuten lang auf 175°C vor.
3. **LEGEN** Sie den Boden des Innenkorbes mit Pergamentpapier aus.
4. **ROLLEN** Sie den Keksteig in vier 4 cm große Kugeln und legen Sie 1 in jede Ecke.
5. **GAREN** Sie diese bei 175°C für 12 Minuten.
6. **ERLAUBEN** Sie den Keksen 10 Minuten ruhen zu lassen, dann mit Puderzucker bestäuben und servieren.



Zitronenkekse

ERTRAG: 4 Kekse

VORBEREITUNGSZEIT: 20 Minuten

ZEIT ZUM KOCHEN: 12 Minuten

Keks Zutaten

1 Tasse Allzweckmehl

¼ Teelöffel Natron

¼ Teelöffel Backpulver

6 Esslöffel Butter, Raumtemperatur

⅝ Tasse Zucker

½ Ei, geschlagen

¼ Teelöffel Vanilleextrakt

Glasur

1 Tasse Puderzucker

2 Esslöffel Vollmilch

1 Zitronenschale, gerieben

- MISCHEN** Sie die Zutaten für die Kekse in einer Schüssel, bis sie vollständig vermengt sind. Geben Sie den Keksteig in einen Ziplockbeutel und 10 Minuten im Kühlschrank aufbewahren.
- MISCHEN** Sie die Zutaten für die Glasur in einer kleinen Schüssel, bis sie glatt sind.
- HEIZEN** Sie die Cosori-Luftfritteuse 5 Minuten lang auf 175°C vor.
- LEGEN** Sie den Boden des Innenkorbes mit Pergamentpapier aus.
- ROLLEN** Sie den Keksteig in vier 4 cm große Kugeln und legen Sie eine in jede Ecke.
- GAREN** Sie diese bei 175°C für 12 Minuten.
- GIESSEN** Sie die Glasur über die Kekse und lassen Sie sie 10 Minuten ruhen, dann servieren Sie sie.



geschmolzener Schokoladen-Lava-Kuchen

ERTRAG: 2 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT: 5 Minuten

ZEIT ZUM KOCHEN: 10 Minuten

¼ Tasse Butter, gewürfelt

⅓ Tasse Zartbitter-Schokoladenstückchen

½ Tasse Puderzucker, ein wenig mehr zum Bestäuben

1 Ei

1 Eigelb

3 Esslöffel Allzweckmehl

Antihaft-Kochspray oder Butter, zum Einfetten

1. **MISCHEN** Sie die Butter- und Schokoladenstücke in einer mikrowellengeeigneten Schüssel und erhitzen Sie sie für 30 Sekunden. Dann rühren, bis sie glatt sind.
2. **RÜHREN** Sie das Ganze in Puderzucker, Ei und Eigelb, bis es vermengt ist. Dann Mehl unterheben.
3. **HEIZEN** Sie die Cosori-Luftfritteuse 5 Minuten lang auf 160°C vor.
4. **FETTEN** Sie zwei Förmchen in der Größe von 115g mit Butter oder Kochspray ein.
5. **LEEREN** Sie den Teig in die Auflaufförmchen und legen Sie diesen in die vorgewärmte Fritteuse.
6. **BACKEN** Sie diese bei 160°C für 10 Minuten.
7. **ERLAUBEN** Sie 5 Minuten Ruhezeit nach dem Backen.
8. **DREHEN** Sie die Auflaufförmchen auf Desserttellern um, stauben Sie sie dann mit Puderzucker ein und servieren Sie sie.



Schoko-Bananenbrot

ERTRAG: 1 kleiner Laib

VORBEREITUNGSZEIT: 10 Minuten

ZEIT ZUM KOCHEN: 36 Minuten

¼ Tasse ungesalzene Butter,
aufgeweicht

½ Tasse Zucker

1 Ei, geschlagen

2 überreife Bananen, zerdrückt

¼ Teelöffel Vanilleextrakt

¾ Tasse Allzweckmehl

½ Teelöffel Natron

½ Teelöffel Salz

⅓ Tasse Schokoladenstückchen

Antihaft-Kochspray

1. **VERRÜHREN** Sie die Butter und den Zucker.
2. **MIXEN** Sie das Ei, die zerdrückten Bananen und die Vanille darunter. Stellen Sie es beiseite.
3. **SIEBEN** Sie das Mehl, das Backpulver und das Salz zusammen durch.
4. **RÜHREN** Sie die trockenen Zutaten unter die feuchten Bedingungen, bis sie vermengt sind. Dann die Schokoladenstückchen untermischen.
5. **HEIZEN** Sie die Cosori-Luftfritteuse 5 Minuten lang auf 140°C vor.
6. **FETTEN** Sie eine Mini-Kastenform (13 x 8 x 5 cm) mit Kochspray ein und füllen Sie sie dann mit Teig.
7. **GEBEN** Sie das Ganze in die vorgeheizte Fritteuse und backen Sie es 36 Minuten lang bei 140°C.
8. **LASSEN** Sie das Bananenbrot ruhen und abkühlen, bevor Sie es servieren.



More Cosori Products Mehr Produkte von Cosori

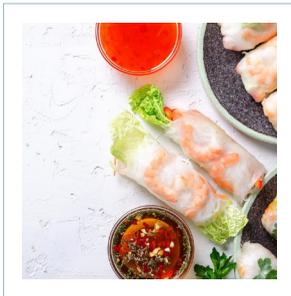
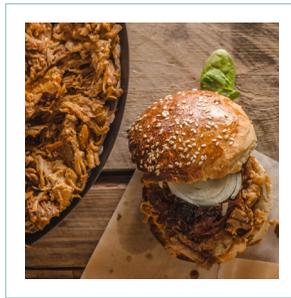
If you're happy with this air fryer, the line doesn't stop here. Check out www.cosori.com for a line of all our beautiful and thoughtfully designed cookware. They might be right at home in your kitchen, too!

Sind Sie mit Ihrer Heißluftfritteuse zufrieden? Wir haben noch viel mehr für Sie! Unsere komplette Palette an schönem und gut durchdachtem Kochzubehör finden Sie auf www.cosori.com. Und Ihre Küche ist wahrscheinlich genau der richtige Ort für sie!

Looking For More? Suchen Sie weitere Rezepte?

We're committed to providing you with a community to bring out the best inner home cooking chef in you. Share your recipes and join the conversation! We're constantly posting fun ways to experience all of our Cosori devices.

Wir möchten Ihnen eine Community erschließen, die den Hobbykoch in Ihnen anspricht. Teilen Sie Ihre Rezepte und reden Sie mit! Wir posten ständig neue Anwendungsmöglichkeiten für unsere Cosori-Geräte.



Share Your Recipes With Us! Teilen Sie Ihre Rezepte mit uns!

#ICOOKCOSORI

We'd love to see what you create. Join in the growing community of passionate home cooks for recipe ideas and healthy inspiration on the daily.

Wir würden gerne mehr über Ihre Kreationen erfahren. Kommen Sie zu unserer stets wachsenden Community leidenschaftlicher Köche für Rezeptideen und tägliche Inspirationen in Sachen gesunde Ernährung.



COSORI

NEED HELP? TALK TO US!
SIE BENÖTIGEN HILFE? FRAGEN SIE UNS!

support.eu@cosori.com