



Ooni: Vielfalt jenseits der Pizza



Die schottische Marke Ooni hat sich längst als Synonym für authentische Pizzazubereitung etabliert. Doch die innovativen Öfen für den Heimgebrauch können noch viel mehr: gegrilltes Gemüse, süße Speisen oder sogar frisch gebackenes Brot. Ob Multibrennstoff-, Gas- oder Elektroöfen – die hochmoderne Technologie ermöglicht eine schnelle Aufheizzeit von 20 Minuten, eine gleichmäßige Hitzeverteilung bei bis zu 500 °C sowie eine Temperaturregelung, was zu exquisiten Ergebnissen führt. So sind keinerlei Grenzen für die kulinarische Kreativität gesetzt und neue Geschmackswelten können ganz einfach entdeckt werden.

Herzhaftes aus dem Karu 12G

Ooni Pizzaöfen eröffnen Hobbyköchen eine Welt grenzenloser Vielfalt. Nach einer ausgelassenen Küchenparty, bei der Teig übrig geblieben ist, bietet sich die Gelegenheit, das Focaccia-Rezept für den Multi-Brennstoff-Pizzaofen Karu 12G von Koch Jordon King ([@jordonezraking](#)) auszuprobieren. Der Teigrest wird großzügig mit Olivenöl beträufelt und geknetet.





Nach 20 Minuten abgedeckter Ruhezeit kann er auf einem Backblech oder in einer Gusseisenpfanne in die gewünschte Form gebracht werden. Etwas Kirschtomaten und Oregano dazu und fertig ist das unkomplizierte italienische Fladenbrot, das sich perfekt als Beilage zu einem Mezze-Teller eignet oder ganz simpel mit einem Dip verzehrt werden kann.

Süße Verlockung aus dem Ooni Volt 12

Wer es lieber etwas süßer mag, sollte unbedingt die Chocolate Chip Cookies aus dem Volt 12 ausprobieren. Der erste elektrische Pizzaofen von Ooni ist mit seinem eleganten und wetterfesten Design sowohl für drinnen als auch draußen geeignet. Die Tür aus Borosilikatglas ist mit einer Dreifachverglasung ausgestattet, um die Wärme zu halten. So werden die selbst gemachten Kekse innerhalb von 15 Minuten





knusprig, goldbraun gebacken und Butter, Buchweizenmehl, Nüsse und Schokoladenstückchen verschmelzen harmonisch miteinander. Perfekt als Dessert nach dem Abendessen oder für einen kleinen süßen Muntermacher.

Rezepte

Focaccia:

<https://de.ooni.com/blogs/recipes/leftover-dough-focaccia-with-tomatoes-and-oregano>

Chocolate Chip Cookies:

<https://de.ooni.com/blogs/recipes/ooni-volt-chocolate-chip-cookies>

Gebackene Auberginen mit pikanten geschmorten Kichererbsen und Joghurt:

<https://de.ooni.com/blogs/recipes/baked-aubergines-with-spicy-braised-chickpeas-and-yogurt>

Calzone Dessert mit Apfel-Birnen-Füllung:

<https://de.ooni.com/blogs/recipes/apple-and-pear-crumble-dessert-calzone>

weitere Rezepte unter:

<https://de.ooni.com/blogs/recipes>

Produktinfos:



Ooni Volt 12
elektrischer Pizzaofen
Preis: 899,00 €



Ooni Karu 12G
Multi-Brennstoff Outdoor
Pizzaofen
Preis: 429,00€

Über „Ooni“

Ooni ist ein weltweit führender Hersteller von Pizzaofen für den Heimgebrauch. Das Unternehmen wurde mit dem Ziel gegründet, die Liebe zur authentischen Pizza zu fördern und Menschen dabei zu unterstützen, ihre eigenen kulinarischen Meisterwerke zu schaffen. Mit einer breiten Produktpalette und einer faszinierenden Unternehmensgeschichte hat sich Ooni als Synonym für hochwertige Pizzaofen etabliert. Ooni ist BCorp™ zertifiziert und gehört damit zu einer hochselektiven Gruppe von Unternehmen, die nachweislich hohe Standards für soziale und ökologische Leistung, Verantwortung und Transparenz erfüllen. Außerdem ist die Marke offizieller Partner von 1% for the Planet und verwendet aktiv 1 % des weltweiten Jahresumsatzes zur die Unterstützung sozialer und ökologischer Zwecke. Ein weiteres Beispiel für das Umweltbewusstsein ist die Recyclingfähigkeit der Verpackungen, die zu mindestens 96 % recycelt werden können.

www.ooni.com