



westmark[®]

Im Leben zuhause

14:25 UHR
IRGENDWO ZWISCHEN
SANDWICH-BOX UND
SOMMERFRÜCHTEN.

Und Westmark
mittendrin.

APFEL-CHIPS

mit gerösteten Cashews



ZUTATEN:

- Äpfel (Elstar, Boskop,...)
- Zimt
- brauner Rohrzucker
- Cashewkerne

ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf ca. 70°C vorheizen. Äpfel waschen und entkernen, z.B. mit einem Westmark Apfelsausstecher. Im Anschluss in etwa 3-4 mm dünne Scheiben hobeln.
2. Die Apfelscheiben einzeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für etwa 3 Stunden im Ofen trocknen lassen.
3. Währenddessen eine Pfanne (ohne Fett) auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Cashewkerne hinzugeben und unter regelmäßigem Wenden für ein paar Minuten leicht rösten, bis sie eine goldige Farbe bekommen. Auskühlen lassen, fertig!
4. Die fertigen Apfelchips in eine Schüssel geben und mit Zimt und braunem Rohrzucker mischen.

Und mittendrin: die
Produkte von Westmark.



CLASSIC SANDWICH

ZUTATEN:

- 2 Scheiben Toast
- 4 Salatblätter
- 1 Tomate
- 2 Schinkenscheiben
- 2 Schmelzkäsescheiben
- 2 EL Mayonnaise
- 1/2 EL Senf
- Salz und Pfeffer



Und mittendrin:



ZUBEREITUNG:

1. Mayonnaise und Senf in einer kleinen Schüssel miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Salatblätter und Tomate gründlich waschen, abtrocknen und die Tomate in gleich große Scheiben schneiden.
3. Das Toastbrot toasten und einseitig mit der Soße bestreichen.
4. Salat, Schinken, Tomate und Käse auf einer der Scheiben stapeln und mit der anderen Toastscheibe abdecken.
5. Die Scheiben ggf. mit einem Foodstick fixieren, damit das Sandwich beim Transport nicht auseinander fällt.

MILCHREIS

mit frischen Beeren

ZUTATEN:

- 250 ml Milch
- ca. 65 g Milchreis
- 1 TL Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt
- 1 Handvoll frische Beeren (gemischt)



Und mittendrin:



ZUBEREITUNG:

- 1.** Milch mit Salz, Zimt und Zucker in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Den Milchreis hinzugeben und unter stetem Rühren für ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
- 2.** Herd ausschalten, Deckel auf den Topf setzen und den Milchreis auf der noch warmen Herdplatte für ca. 15 Minuten quellen lassen.
- 3.** Währenddessen die Beerenmischung waschen, vorsichtig trockentupfen und größere Früchte gegebenenfalls klein schneiden.
- 4.** Für das Picknick alles zusammen (oder getrennt) in einen Müslibecher To Go geben und auch unterwegs genießen!

GEBRATENE ANANAS

ZUTATEN:

- 1 Ananas
- 1 Zitrone
- etwas Butter
- etwas brauner Zucker
- etwas Minze

Und mittendrin: die Produkte von Westmark.



ZUBEREITUNG:

1. Ananas mit einem Ananasschneider in Scheiben schneiden.
2. Die Ananasscheiben bei mittlerer Hitze mit etwas Butter in einer Pfanne leicht anbraten und anschließend aus der Pfanne nehmen.
3. Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen und mit dem Saft der ausgepressten Zitrone zu einer Soße verrühren. Die Ananasscheiben wieder in die Pfanne geben und in der Soße wenden.
4. Schmeckt auch erkalte beim Picknick oder am nächsten Tag auf der Arbeit noch sehr gut.



FRIENDS, FOOD, FUN

Die Produktreihe in trendigen Pastellfarben.



Pocketbox »Mini«

Art.-Nr. 5286 226B/M/P
2x 200ml



Pocketbox »Maxi«

Art.-Nr. 5289 226B/M/P
2x 350ml



Müslibecher

Art.-Nr. 5285 226B/M/P
700ml (500ml + 200ml)



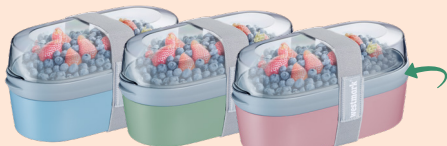
Lunchpot

Art.-Nr. 5287 226B/M/P
1150ml (600ml + 200ml
+ 350ml)



Snackbox, 2 Fächer

Art.-Nr. 5292 227B/M/P
1590ml (830/1095ml +
760/495ml)



Volumen variabel

Zwischendeckel herumdrehen für noch
mehr Volumen im farbigen Fach!

Snackbox, 3 Fächer

Art.-Nr. 5293 227B/M/P
2015ml (830/1095ml +
760/495ml + 425ml)



Snackbox »Mini«

Art.-Nr. 2351 227B/M/P
300ml



Snackbox »Maxi«

Art.-Nr. 2352 227B/M/P
935ml



westmark®

Im Leben zuhause

Händler Adressfeld



SCAN ME

Westmark GmbH
Bielefelder Straße 125
57368 Lennestadt-Elspe | Germany
Telefon +49 2721 92 58 0 | Fax +49 2721 92 58 49
info@westmark.de | www.westmark.de

Für Druckfehler und Irrtümer ist jede Haftung ausgeschlossen.

kata0535