

A photograph of two men grilling outdoors. The man on the left is wearing a light-colored fedora and sunglasses, looking towards the man on the right. The man on the right is wearing sunglasses and a white t-shirt, smiling and looking towards the camera. They are both holding grilling tools. The background is a bright, sunny outdoor setting with trees.

westmark[®]

Im Leben zuhause

19:26 UHR
IRGENDWO ZWISCHEN
VEGGIE-SPIESSEN UND
LECKEREM BEEF-BURGER.

**Und Westmark
mittendrin.**

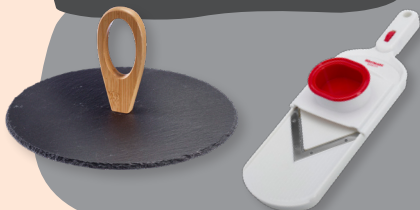
ZUCCHINI-FETA-SPIESSE



ZUTATEN:

- 2 Zucchini
- 1 Packung Feta
- 1 Zwiebel
- etwas Olivenöl
- etwas Salz, Pfeffer und Paprikapulver

Und mittendrin: die Produkte von Westmark.



ZUBEREITUNG:

- 1.** Zucchini waschen und der Länge nach in feine Scheiben schneiden.
- 2.** Die Zucchini-Scheiben dann mit etwas Olivenöl leicht einpinseln und kurz auf den Grill rösten. Sobald sie sich biegen lassen, können sie beiseite gelegt werden.
- 3.** Den Fetakäse in so breite Stücke schneiden, dass sie sich später gut in die Zucchini wickeln lassen und an den Enden noch ein kleines Stück herausschauen.
- 4.** Vor dem Einwickeln in die Zucchini-Scheiben werden die Fetastücke mit etwas Olivenöl eingepinselt und dann gewürzt.
- 5.** Dann vorsichtig einrollen, mit einem Spieß fixieren und erneut bis zur gewünschten Bräune grillen. Die Spieße auf einer Schieferplatte anrichten und warm genießen.

KLASSISCHES GRILLGEMÜSE



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 1 Paprika, gelb
- 1 Paprika, rot
- 1 Oliven, entsteint
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Öl
- 1 EL Rosmarin
- 1 EL Thymian
- etwas Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Zucchini, Paprika und Aubergine waschen. Zucchini und Aubergine in Scheiben schneiden. Paprika vierteln und von den Kernen befreien.
2. Oliven entsteinen und, bei Bedarf, halbieren oder in Ringe schneiden.
3. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Den Knoblauch pressen und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden.
4. Alles in eine Schüssel geben und mit dem Gewürzöl und den Kräutern vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ziehen lassen.
5. Bis zur gewünschten Bräune auf dem Rost grillen und warm genießen.

Und mittendrin:



GEGRILLTER MAISKOLBEN



ZUTATEN FÜR 4 STÜCK:

- 4 Maiskolben
- etwas Öl
- 2 EL Ketchup
- 1 Prise Paprikapulver
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 Prise Salz
- 2-4 TL Honig

ZUBEREITUNG:

1. Das Öl mit Ketchup, Honig und den Gewürzen zu einer Marinade verrühren. Die Maiskolben damit bestreichen.
2. Dann auf den Grill legen und unter gelegentlichem Wenden goldbraun grillen und warm genießen.

**Und mittendrin: die
Produkte von Westmark.**



DATTELN

im Speckmantel

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK:

- 1 Päckchen Datteln
- 10 Scheiben Bacon

ZUBEREITUNG:

1. Jede Dattel in eine Scheibe Bacon einwickeln und mit einem Fingerfood-Stick fixieren.
2. Auf dem Grill für etwa 15 Minuten grillen und warm genießen.



GRILLKÄSE

ZUTATEN:

- 1 Pck. Feta-Käse
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Zwiebel, rot
- 1 EL ital. Kräuter
- etwas Olivenöl



ZUBEREITUNG:

1. Den Käse in ein Nest aus Alufolie legen. Die restlichen Zutaten zu einer Marinade verarbeiten und über den Käse geben. Dann mit etwas Alufolie abdecken.
2. Auf dem Grill für etwa 10-15 Minuten grillen. Dann aus der Folie nehmen, auf Tellern anrichten und servieren.

GEMÜSE-BURGER

ZUTATEN FÜR 4 STÜCK:

- 2 Karotten
- 2 Tassen Haferflocken
- ½ Dose Kichererbsen
- 80g Champignons
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Gemüsebrühe
- ½ TL Pfeffer
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 EL französische Kräuter
- 4 Burger Buns
- Salatblätter
- 1 Tomate
- 1 Zwiebel
- 2 Cornichons
- 1 Stück Manchego-Käse
- BBQ-Burger-Sauce

ZUBEREITUNG:

1. Karotten schälen und zu feinen Stiften reiben. Die Champignons und die Zwiebel zerkleinern. Mit den Haferflocken, Kichererbsen, Kräutern und Gewürzen vermengen, bis eine feste und gleichmäßige Konsistenz entsteht.
2. 4 Burger-Patties formen und auf dem Grill von beiden Seiten grillen. Die Burgerbrötchen ebenfalls kurz anrösten.
3. Tomate und Cornichons in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden. Die untere Hälfte des Buns mit der Sauce bestreichen und mit Salatblättern belegen. Dann den Pattie, Tomatenscheiben, Zwiebeln und Gürkchen darauf platzieren.
4. Den Käse in hauchdünne Scheiben schneiden und ganz nach oben legen. Etwas Sauce auf die obere Hälfte des Burgerbrötchens verteilen, zuklappen und genießen!



CLASSIC BURGER



ZUTATEN FÜR 4 STÜCK:

- 4 Burger-Brötchen
- 500 g Rinderhackfleisch
- 4 Scheiben Käse
- 1 TL Salz
- 1 TL Paprikapulver
- etwas Öl
- 4 Salatblätter
- 2 Fleischtomaten
- 1 Salatgurke
- 1 rote Zwiebel
- Cocktailsoße

Und mittendrin:



ZUBEREITUNG:

1. Rinderhackfleisch mit Salz und Paprikapulver würzen und gut vermengen. Die je 125 g schweren Pattys mithilfe einer Burgerpresse formen und auf dem Grill zubereiten.
2. Die Burgerbrötchen mittig teilen und ebenfalls kurz mit auf den Grill legen.
3. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Gurke und Tomaten waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Salatblätter waschen und gut trocknen.
4. Das halbierte Burgerbrötchen mit Cocktailsoße bestreichen und alles zu einem fertigen Burger schichten.

GURKEN-SALAT

mit Saurer Sahne und Dill



Und mittendrin: die
Produkte von Westmark.

ZUTATEN:

- 1 Salatgurke
- 1 Becher Saure Sahne
- 1 Bund Dill
- Salz
- Pfeffer



ZUBEREITUNG:

- 1.** Die Salatgurke waschen und mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden. Die saure Sahne in einer Schüssel kräftig salzen und pfeffern.
- 2.** Den frischen Dill mit der Kräuterschere schneiden, der Mischung hinzugeben und alles verrühren.
- 3.** Die Gurkenscheiben in den Sud geben und gut durchmischen. Nun alles etwa 15 Minuten ziehen lassen.

BUNTER SALAT

mit Honig-Senf-Dressing

ZUTATEN:

- Gemischter Pflücksalat
- 2 Tomaten
- 1 Gurke
- 5 Radieschen
- 1 rote Zwiebel
- 1 Mozzarella
- 1 Bund Schnittlauch
- Pinienkerne
- 200 ml Sahne
- 2 EL Senf, Dijon fein
- 2 TL Honig
- 2 EL Weissweinessig
- etwas Salz, etwas Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Salat, Schnittlauch, Gurke, Tomate und Radieschen waschen und trocknen. Zwiebel schälen.
2. Gurke und die Radieschen in feine Scheiben zerteilen. Die rote Zwiebel in feine Ringe schneiden. Tomate stückeln und Mozzarella in gleichmäßige Scheiben aufteilen.
3. Sahne, Senf, Honig und Essig im Dressingshaker mischen, kräftig schütteln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Pflücksalat, Gemüse und Mozzarella auf Tellern anrichten. Das Dressing zusammen mit einigen Pinienkernen auf dem Salat verteilen.
5. Zum Abschluss den Schnittlauch mit einer Kräuterschere zerkleinern und über den Salat streuen.

Und mittendrin:



DREIERLEI SOSSEN.



KNOBLAUCH-MAYO

ZUTATEN:

- 250 ml Rapsöl
- 1 Ei
- 1 EL Essig
- 1 TL Zucker
- ½ TL Salz
- 1 TL Senf
- 3 Zehen Knoblauch

ZUBEREITUNG:

1. Darauf achten, dass alle Zutaten die gleiche Temperatur haben.
2. Ein ganz frisches Ei, Essig, Zucker, Salz, Senf und Knoblauch mit dem Mixstab pürieren.
3. Rapsöl tröpfchenweise dazugeben und mixen, bis die Masse steif ist.
4. Wer seine Aioli lieber vegan möchte, tauscht das Ei mit 100 ml Sojamilch aus und nimmt statt 250 ml nur 150 ml Rapsöl.

BBQ-DIPP

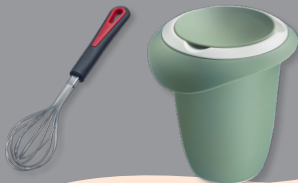
ZUTATEN:

- 200 g Tomaten-Ketchup
- 50 g Zucker
- 1 EL Essig
- 50 ml Kaffee
- 2 EL Whiskey
- 1 EL Honig

ZUBEREITUNG:

1. Ketchup, Zucker, Essig, Kaffee und Whiskey langsam aufkochen lassen.
2. Den Honig dazu geben und unter ständigem Rühren für etwa 10 Minuten einkochen lassen, bis die Sauce langsam eindickt.
3. Die Sauce in ein passendes Schälchen umfüllen und vollständig auskühlen lassen.

Und mittendrin:



COCKTAILSAUCE

ZUTATEN:

- 3 EL Mayonnaise
- 1 EL Ketchup
- 1 EL Sauerrahm
- je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker
- 1 TL Meerrettich, gerieben
- Saft 1/2 Zitrone

ZUBEREITUNG:

1. Mayonnaise, Ketchup, Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Zucker und Meerrettich mischen.
2. Mit Zitronensaft abschmecken, dann in den Kühlschrank stellen und am besten kalt servieren.

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.

kata0541