WESTMARK
MACH'S EINFACH!

REZEPTE

MADE IN GERMANY

Zutaten für 1 Portion:

- 100 g Haferflocken
- 200 ml pflanzliche Milch
- 100 g Naturjoghurt
- 150 g Beeren

OVERNIGHT OATS MIT BEEREN

Zubereitung:

1. Gib die Haferflocken in den Westmark Müslibecher und mische diese mit der Milch und dem Joghurt.
2. Wasche die Beeren und tupfe diese mit einem Küchentuch trocken. Fülle die Beerenmischung in das obere, transparente Fach des Bechers und schraube den Ring samt Dichtung darauf.
3. Zuletzt schraubst du alles auf den unteren Becherteil und stellst ihn in den Kühlschrank.
4. Über Nacht weichen die Haferflocken ein und sind am nächsten Morgen fertig zum Genießen!

APFELCHIPS
UND GERÖSTETE CASHEWS

Zutaten:

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

Zubereitung Apfelchips:

1. Den Backofen auf ca. 70°C vorheizen.
2. Äpfel waschen und entkernen, z.B. mit einem Westmark Apfelausstecher. Im Anschluss in etwa 3-4 mm dünne Scheiben hobeln.
3. Die Apfelscheiben einzeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für etwa 3 Stunden im Ofen trocknen lassen.
4. Die fertigen Apfelchips in eine Schüssel geben und mit Zimt und braunem Rohrzucker mischen.

Zubereitung Cashews:

1. Eine Pfanne (ohne Fett) auf mittlerer Stufe erhitzen.
2. Die Cashewkerne hinzugeben und unter regelmäßigem Wenden für ein paar Minuten leicht rösten, bis sie eine goldige Farbe bekommen - Fertig!

TIPP

Die beiden Snackvarianten lassen sich ideal in der Westmark Pocketbox »Mini« überall mit hin nehmen!

Zutaten für 1 Portion:

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

CLASSIC SANDWICH

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 mit einem Foodstick fixieren, damit das Sandwich beim Transport nicht auseinander fällt.

Zutaten für 1 Portion:

50 g	Beeren, TK
200 g	Beeren, frisch
1 Pck.	Vanillezucker
50 g	Magerquark
50 g	Sahnequark
½ TL	Zitronensaft
50 g	Schlagsahne

QUARKCREME

MIT BEERENMUS

Zubereitung:

1. TK-Früchte auftauen lassen und pürieren. Das Fruchtpüree mit 1/2 Päckchen Vanillezucker vermischen und beiseite stellen.
2. Quark in eine kleine Schüssel geben und mit dem restlichen Vanillezucker und dem Zitronensaft vermengen. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.
3. Die Quarkmasse dann mit dem Püree abwechselnd in einem Fach der Westmark Pocketbox »Maxi« **schichten und das andere mit den gewaschenen, frischen Beeren füllen.**

Fertig ist der gesunde, kleine Snack zum Mitnehmen!

Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g Kartoffeln
- 400 g Lauch
- 1 Möhre
- ca. 300 ml Brühe
- 15 g Blauschimmelkäse
- 10 g Butter
- 25 ml Schlagsahne
- Pfeffer und Muskat
- 3 Scheiben Toastbrot

KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE MIT CROUTONS

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln und Möhre schälen und in Stücke schneiden. Den Lauch putzen und ebenfalls in Stücke schneiden.
2. Einen Topf aufsetzen und das Gemüse sowie die Butter zum Anbraten hineingeben und unter ständigem Rühren leicht anbräunen lassen. Mit Brühe ablöschen, Muskat hineinreiben und mit Salz abschmecken.
3. Alles für ca. 20 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.
4. Den Blauschimmelkäse und die Sahne in den Topf geben, vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer pürieren.
5. In der Zwischenzeit das Toastbrot in Würfel schneiden, etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Toastbrotwürfel dazugeben. Unter ständigem Wenden goldbraun anbraten.
6. Die Suppe abkühlen lassen, dann in das Hauptfach des Lunchpots geben und die Croutons in eines der transparenten Fächer füllen. Alles gut verschließen und mit zur Arbeit nehmen.

BUTTER-PLÄTZCHEN

Zutaten:

- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 1 knapper Teelöffel Backpulver

Zubereitung:

1. Butter, Zucker, Ei und Salz mit dem Schneebesen des Handmixers schaumig rühren.
2. Mehl und Backpulver mischen und in die Buttermasse einrühren.
3. Den Teig anschließend kurz kneten, zu einem Kloß formen und ca. 1 Std., in Folie, im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Nach der Ruhezeit den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und mit Ausstechern die Motive ausstechen.
5. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 10 Min. backen, bis die Kekse die gewünschte Bräunung erreicht haben.
6. Auskühlen lassen und danach die Plätzchen nach Belieben verzieren.

Zutaten für 1 Portion:

- 4 Scheiben Brot
- 2 EL Erdnussbutter
- 2 EL Johannisbeer-Marmelade
- Mini-Gurken
- Cocktailtomaten
- z.B. Fußballwürstchen
- Motiv-Keksausstecher

KIDS-LUNCH PEANUT JELLY

Zubereitung:

1. Bestreiche 2 der Brotscheiben mit Erdnussbutter und die anderen 2 mit Johannisbeer-Marmelade. Klappe die Hälften zu Sandwiches zusammen und steche mit einem Keksausstecher Motive daraus aus.
2. Wasche die Mini-Gurken sowie die Cocktailtomaten und schneide die Gurken in etwas dickere Scheiben. Spieße die Gurkenscheiben abwechselnd mit den Fußballwürstchen und den Tomaten auf Zahnstochern auf.
3. Lege die Spießchen zusammen mit den Peanut-Jelly- Sandwiches in die Lunchbox. Ein Highlight in der Pause – für dein Kind oder auch für dich!

FRIENDS, FOOD + FUN

UNSERE NEUE PRODUKTREIHE IN TRENDIGEN PASTELLFARBEN

MADE IN GERMANY

Willkommen zu Westmarks neuer Produktreihe! Entdecke unsere Lunch-Pots, Müsli-Becher, Snack- und Pocket-Boxen in trendigen Pastellfarben – die perfekten Begleiter für unterwegs!
„Friends, Food + Fun“ ist das Motto dieser Kollektion.

Mit unseren Lunchpots hast du die Möglichkeit, köstliche Gerichte stilvoll zu transportieren. Die praktischen Müslibecher eignen sich ideal für ein gesundes Frühstück unterwegs. Unsere Snack- und Pocketboxen sind perfekt, um deine Lieblingssnacks überall hin mitzunehmen.

In angesagten Pastellfarben gefertigt, fügen sich unsere Produkte nahtlos in deinen modernen Lifestyle ein. Westmark steht für funktionale, langlebige Produkte, die deinen Alltag bereichern.

Verpasse nicht die Gelegenheit, deine Tage so häufig wie möglich mit Freunden, leckerem Essen und viel Spaß zu gestalten. Sei ein Teil der Westmark-Familie und entdecke, wie einfach es ist, gesunde Mahlzeiten überallhin mitzunehmen.

MÜSLIBECHER

Art.-Nr. 5285 226B/M/P

700ml (500ml + 200ml)

POCKETBOX »MINI«

Art.-Nr. 5286 226B/M/P

2x 200ml

SNACKBOX »MINI«

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

300ml

LUNCHPOT

Art.-Nr. 5287 226B/M/P

1150ml (600ml + 200ml + 350ml)

POCKETBOX »MAXI«

Art.-Nr. 5289 226B/M/P

2x 350ml

SNACKBOX »MAXI«

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

935ml

WESTMARK
MACH'S EINFACH!

Händler Adressfeld

Einfach scannen

für einen Einblick in die Westmark-Welt ...

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

Art.-Nr. kata0393