WESTMARK
MACH'S EINFACH!

REZEPTE

Zutaten für 1 Portion:

- 100 g Haferflocken
- 1 Banane
- 200 ml Hafermilch
- 1 EL Leinsamen
- 1 EL Walnüsse, gestückelt
- etwas Zimt

OVERNIGHT OATS MIT BANANE

Zubereitung:

1. Gib' Haferflocken, Leinsamen, Walnuss-Stückchen und Zimt in den Westmark Müslibecher und vermische alles mit einem Teil der Milch.
2. Schäle die Banane und halbiere sie. Zerdrücke die eine Hälfte mit Hilfe einer Gabel und gib' sie zu dem Haferflocken-Gemisch. Der restliche Platz des Bechers wird mit der übrigen Hafermilch aufgefüllt. Dann erneut alles gründlich miteinander vermengen.
3. Schneide die zweite Bananenhälfte in gleich große Stücke und fülle sie in das obere, transparente Fach des Bechers. Schraube den Ring samt Dichtung darauf.
4. Zuletzt schraubst du alles auf den unteren Becherteil und stellst ihn in den Kühlschrank.
5. Über Nacht weichen die Haferflocken ein und sind am nächsten Morgen fertig zum Genießen!

TIPP

Ein Spritzer Zitronensaft auf den Bananenstücken sorgt für länger ansprechende Optik!

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 beschichtete 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 Toasbrotscheiben
- 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, und genießen!

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, pürieren und passieren, bzw. durch ein feines Sieb streichen. 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!

MILCHREIS
MIT FRISCHEN BEEREN

Zutaten für 1 Portion:

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

Zubereitung:

1. Milch mit Salz, Zimt und Zucker in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Den Milchreis hinzugeben und unter stetigem 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. Die Fruchtmischung anschließend in das kleinere, transparente Fach des Lunch-Pots füllen und samt Dichtungsteller an das untere Ende des Pots schrauben.
5. Den fertig gequollenen Milchreis in das Hauptfach des Lunch-Pots füllen und mit dem grauen Ring inklusive Dichtung verschließen.

GEBRATENE ANANAS

Zutaten:

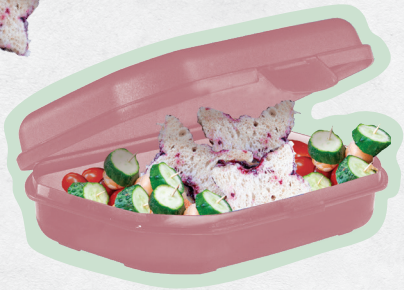
- 1 Ananas
- 1 Zitrone
- etwas Butter
- etwas brauner Zucker
- etwas Minze

Zubereitung:

1. Ananas mit dem Westmark 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. Nach dem Erkalten in das größere, transparente Fach des Lunch-Pots füllen und samt Dichtungsring auf den Pot drehen.

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 stich 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 Westmark's 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«

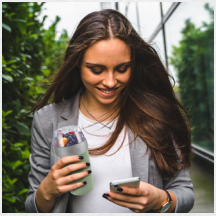
Art.-Nr. 5286 226B/M/P

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!

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

XXXXXXXX