

frischli

Immer ein Erfolgsrezept

Vielfatt

FÜR DRINNEN & DRAUSSEN

Leckere
Streetfood-
& Picknick-
kreationen



ENTDECKEN SIE:

Streetfood für Ihr Restaurant

Streetfood und schnelle Snacks sind voll im Trend. Für Sie die Gelegenheit in Ihrem Restaurant kleine, kreative Gourmet- und Desserthäppchen für den Genuss auf der Hand anzubieten. Denn im Sommer schmeckt's Ihren Gästen bei schönem Wetter auch mal gern draußen am besten...

Begeistern Sie mit unseren schnell und einfach herzustellenden Rezeptinspirationen für den Verzehr to-go!

Krosse Avocado-Sticks mit Thai-Chili-Dip & Rosa Pfefferbeeren

PORTIONEN: 24 St. / ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN

Zutaten Avocado-Sticks

- 4 Avocados
- 200 g Nachos
- 100 g Röstzwiebeln
- 250 g Vollei (5 Eier Klasse M)
- 5 g Salz
- Cayennepfeffer
- 50 g Mehl

Zubereitung

1. Avocados schälen und jeweils in 6 Spalten schneiden.
2. Nachos und Röstzwiebeln im Mixer zerbröseln.
3. Ei mit Salz und Cayennepfeffer verquirlen.
4. Avocadospalten erst in Mehl, anschließend in Ei, zuletzt in der Nacho-Röstzwiebel-Mischung wälzen.
5. Spalten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheiztem Ofen bei 200° C ca. 10 Minuten backen.

Zutaten Thai-Chili-Dip

- 500 g **Creme frischli 10 %**
- 50 ml Sriracha Thai-Chilisauce, scharf
- 5 g Rosa Pfefferbeeren
- Salz

Zubereitung

Creme frischli 10 % mit Sriracha gut verrühren. Rosa Pfefferbeeren zugeben und mit Salz abschmecken.

TIPP!

Noch frischer schmeckt der Dip mit Limettenabrieb & gehacktem Koriandergrün.

Nippon-Hot-Dogs mit geräuchertem Tofu & Wasabi-Yuzu-Creme

PORTIONEN: 10
ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN

Zutaten

- 250 g **Wiesehoff Crème fraîche**
- 20 g Wasabipaste
- 10 ml Yuzusaft
- 10 g Zucker
- Salz
- 500 g Räuchertofu
- 10 Hot-Dog-Brötchen
- 20 dünne Stangen Grüner Spargel, blanchiert
- 25 g Radieschen- oder Rettichsprossen

TIPP!

Statt Yuzusaft kann auch Limettensaft verwendet werden.

Zubereitung

1. **Wiesehoff Crème fraîche** mit Wasabipaste und Yuzusaft glattrühren. Mit Zucker und Salz abschmecken.
2. Räuchertofu in Scheiben schneiden und von beiden Seiten anbraten oder grillen.
3. Beide Hälften der Hot-Dog-Brötchen mit der Creme bestreichen. Mit Räuchertofu, Spargelstangen und Sprossen belegen.

PORTIONEN: 10
ZUBEREITUNGSZEIT: 25 MINUTEN

Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 20 ml Holunderblütensirup
- 1 kg **frischli Joghurtcreme Holunderblüte-Minze nach griechischer Art**
- 25 g Halva

Zubereitung

1. Erdbeeren in Scheiben schneiden und mit Holunderblütensirup beträufeln.
2. **frischli Joghurtcreme Holunderblüte-Minze nach griechischer Art** in To-go-Becher portionieren.
3. Die Erdbeeren fächerartig darauf verteilen.
4. Halva in Stücke schneiden und darüber verteilen.

TIPP!

Zusätzlich kann das Dessert mit frischer gehackter Minze garniert werden.

Griechische Joghurtcreme Holunderblüte-Minze mit Erdbeeren & Halva



Himbeer-Litschi-Wrap

mit Zitronenmelisse

PORTIONEN: 10 / ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MINUTEN
KÜHLZEIT: 30 MINUTEN

Zutaten

- 200 g Vollei (4 Eier Klasse M)
- 500 ml Milch
- 30 g Zucker
- 300 g Weizenmehl
- 2 g Salz
- 30 g Zitronenmelisse
- 500 g **Wiesehoff Quarkcreme Vanille**
- 300 g Himbeeren, halbiert
- 200 g Litschis, gewürfelt

Zubereitung

1. Eier, Milch, Zucker, Mehl und Salz zu einem Crêpe-Teig verarbeiten, daraus 10 Crêpes backen und diese abkühlen lassen.
2. Zitronenmelisse in feine Streifen schneiden.
3. Crêpes mit **Wiesehoff Quarkcreme Vanille** bestreichen und mit Himbeeren und Litschis belegen, Zitronenmelisse darauf verteilen.
4. Die süßen Wraps vorsichtig zusammenrollen, einmal diagonal durchschneiden und anrichten.

TIPP!

Alternativ können auch fertige Crêpes verwendet werden.



Entdecken Sie unser gesamtes Produktsortiment unter www.frischli-foodservice.de!

frischli

frischli Milchwerke GmbH, Bahndamm 4, 31547 Rehburg-Loccum,
Tel.: +49 5037-301-0, Fax: +49 5037-301-120,
E-Mail: verkauf@frischli.de, www.frischli-foodservice.de
www.wiesehoff.com

Förderkreismitglied



032018