

SNACKING- REZEPTE



VON PROFIS FÜR PROFIS

Seit über 30 Jahren ist MILRAM Food-Service ein verlässlicher Partner im Außer-Haus-Markt. Die Marke bietet eine breite Auswahl an hochwertigen Milch- und Käseprodukten. Das Sortiment reicht von Küchensahne über Joghurt- und Quark-Desserts bis hin zu beliebten Käsesorten – ob Gouda, Edamer oder Mozzarella. Unser Angebot wird durch rein pflanzliche Alternativen ergänzt, damit du für jede Anforderung deiner Gäste ausgestattet bist.

Alle unsere Produkte sind absolut gelingsicher und überzeugen durch besten Geschmack, perfekte Konsistenz und höchste Verarbeitungsqualität.

Durch die enge Zusammenarbeit mit Köchen und Branchenexperten entwickeln wir praxistaugliche Lösungen, die optimal auf deine Bedürfnisse und die Wünsche deiner Gäste abgestimmt sind. Darüber hinaus inspirieren wir dich mit kreativen Rezeptideen und praktischen Anwendungstipps.

Unser Team aus Produkt- und Anwendungsexperten steht dir beratend zur Seite – für deinen Erfolg in der Küche!

**Entdecke neue Ideen
und lass dich inspirieren!**



BUNTER SALAT IM WECKGLAS



Zutaten für 10 Portionen

Für den Salat:

- 5 rote Zwiebeln, in dünnen Ringen
- 2 EL Zucker
- 4 EL Balsamico Bianco
- 4 mittelgroße Karotten
- ½ Rotkohl
- ¼ Grünkohl
- 200 g Babyspinat, küchenfertig
- 300 g bunte Kirschtomaten
- 200 g Zuckerschoten, blanchiert
- 600 g Kichererbsen, vorgegart
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Garam Masala
- 400 g MILRAM Raspel Gouda

Für das Dressing:

- 5 EL Honig
- 3 EL Senf
- 6 EL Balsamico Bianco
- 15 EL Olivenöl
- Abrieb einer halben Zitrone
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebelringe mit Zucker und Essig vermengen und zur Seite stellen. Karotten mit dem Rotkohl in dünne Scheiben hobeln. Karottenstreifen in Eiswasser legen. Strunk vom Grünkohl entfernen und grob hacken, Kirschtomaten halbieren und die Zuckerschoten der Länge nach in dünne Streifen schneiden.
2. Ofen auf 200 °C vorheizen. Kichererbsen mit Olivenöl und Garam Masala vermengen und für ca. 10 Minuten backen.
3. Für das Dressing Senf, Honig und Essig miteinander verrühren. Olivenöl nach und nach zugeben und kräftig verrühren. Zitronenabrieb zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Alle vorbereiteten Zutaten abwechselnd mit MILRAM Gouda in Portionsgläser verteilen und mit Gouda abschließen. Mit Dressing übergießen und servieren.



MILRAM
Raspel Gouda 48 % Fett i. Tr.
2 kg / Art.-Nr.: 5648

Verwendetes Produkt

PESTO-PIZZA-SCHNECKEN MIT PAPRIKAQUARK



Zutaten für ca. 25 Stück

Für das grüne Pesto:

- 1 Knoblauchzehe, geschält
- 8 EL Olivenöl
- 50 g Pistazienkerne
- 50 g Rucola, geputzt
- 50 g Parmesan, gerieben
- Salz und Pfeffer

Für das rote Pesto:

- 1 Knoblauchzehe, geschält
- 14 EL Olivenöl
- 40 g Walnusskerne, geröstet
- 160 g getrocknete Tomaten, eingelegt, grob geschnitten
- 50 g Parmesan
- 2 EL MILRAM PaprikaQuark
- Salz und Pfeffer

Weitere Zutaten:

- 3 Pizza-Fertigteige
- etwas Mehl zum Ausrollen
- 750 g MILRAM PaprikaQuark

Zubereitung

1. Für das grüne Pesto: Alle Zutaten bis auf den Parmesan in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Parmesan unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für das rote Pesto: Knoblauchzehe, Olivenöl, Walnusskerne und Tomaten in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Parmesan und MILRAM PaprikaQuark hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Pizzateige ausrollen und halbieren. Eine Seite mit grünem Pesto, die andere Seite mit rotem Pesto bestreichen. Teige aufrollen und mit einem Messer in ca. 3–4 cm dicke Scheiben schneiden.
4. Backbleche mit Backpapier auslegen und Pizzaschnecken darauf verteilen. Für ca. 15–18 Minuten backen.
5. Mit MILRAM PaprikaQuark servieren.



MILRAM
PaprikaQuark
3 kg / Art.-Nr.: 22917

Verwendetes Produkt



KAROTTEN-SUPERSTULLE



Zutaten für 10 Portionen

- 400 g MILRAM Speisequark Magerstufe
Salz und Pfeffer
- 20 Scheiben Sonnenblumenbrot
- 200 g Avocado, in Scheiben
- 100 g Karotten, in dünnen Scheiben
- 100 g Rotkohl, in Streifen
- 50 g Sprossen
- 20 grüne Bratpaprika, gebraten

Zubereitung

1. MILRAM Speisequark mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf die Unterseite der Stulle streichen.
2. Restliche Zutaten damit belegen und mit der zweiten Brothälfte abschließen.



MILRAM
Speisequark Magerstufe 0,3% Fett
5 kg / Art.-Nr.: 356291

Verwendetes Produkt



LACHS-FRÜHLINGSQUARK UND SERRANO-PAPRIKAQUARK

Zutaten für je 10 Portionen

Für den Lachs-FrühlingsQuark:

- 2 Gurken, in feinen Würfeln
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Weißweinessig
- Salz und Pfeffer
- 400 g MILRAM FrühlingsQuark
- 300 g Pumpernickel, in kleinen Würfeln
- 250 g Räucherlachs, fein gezupft
- 2 kleine rote Zwiebeln, in feinen Ringen
- Dill

Für den Serrano-PaprikaQuark:

- 3 Avocados
- Saft von 2 Limetten
- Salz und Pfeffer
- 1 Galiamelone, in kleinen Würfeln
- 6 Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen
- ½ TL Chiliflocken
- 3 EL Olivenöl
- 2 Romanasalatherzen, in feinen Streifen
- 400 g MILRAM PaprikaQuark
- 200 g Serranoschinken
- ½ Baguette, in dünnen Scheiben, geröstet

Zubereitung

Für den Lachs-FrühlingsQuark:

1. Gurken mit Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. In 10 Gläser MILRAM FrühlingsQuark, Pumpernickel und Gurkensalat schichten. Räucherlachs ebenfalls auf die Gläser verteilen. Mit Zwiebelringen und Dill garnieren.

Für den Serrano-PaprikaQuark:

1. Das Fruchtfleisch der Avocados mit einer Gabel zerdrücken, ⅔ des Limettensafts dazugeben und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.
2. Frühlingszwiebeln zur Melone geben. Chiliflocken, restlichen Limettensaft und Olivenöl hinzufügen und vermengen.
3. In 10 Gläser nacheinander Avocado-creme, Melonensalat, Salatstreifen und MILRAM PaprikaQuark schichten. Mit Serranoschinken toppen und Baguettescheiben dazu servieren.



MILRAM
FrühlingsQuark
3 kg / Art.-Nr.: 22316



MILRAM
PaprikaQuark
3 kg / Art.-Nr.: 22917

Verwendete Produkte

MEDITERRANE CHEESE-POCKETS



Zutaten für 10 Portionen

Für die Füllung:

- 200 g Babyspinat, küchenfertig
- 250 g Cherrytomaten, halbiert
- 100 g schwarze Oliven, halbiert
- 10 g mediterrane Kräuter
- 200 g MILRAM Würfel Mozzarella
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- 1000 g Blätterteig (à ca. 15 × 15 cm Stücke)
- 2 Eier, verquirlt
- 150 g MILRAM Rasperl Gouda

Für den Dip:

- 200 g MILRAM Schmand
- 10 g Harissa

Zubereitung

1. Für die Füllung alle Zutaten miteinander vermischen. Anschließend etwa 80 g Füllung auf die vorbereiteten Blätterteig-Stücke geben, diese zu einem Dreieck falten und die Ränder fest andrücken. Mit Eistreiche bepinseln und MILRAM Gouda darüberstreuen.
2. Im vorgeheizten Konvektomaten bei 180 °C für etwa 15–17 Minuten goldbraun backen. Währenddessen die beiden Zutaten für den Dip miteinander verrühren.
3. Mediterrane Cheese-Pockets mit dem Dip und wahlweise frischem Blattsalat servieren.



MILRAM
Würfel Mozzarella 40 % Fett i. Tr.
2 kg / Art.-Nr.: 6882



MILRAM
Rasperl Gouda 48 % Fett i. Tr.
2 kg / Art.-Nr.: 5648



MILRAM
Schmand 18 % Fett
1 kg / Art.-Nr.: 13573

Verwendete Produkte



FÄCHERKARTOFFELN MIT FRÜHLINGSQUARK



Zutaten für 10 Portionen

- 2200 g vorwiegend festkochende Kartoffeln, mit dünner Schale
- Olivenöl
- Lorbeerblätter
- Meersalzflocken und grober Pfeffer
- 150 g Parmesan, gerieben
- 800 g MILRAM FrühlingsQuark

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln fächerartig einschneiden, auf ein Backblech legen und mit Olivenöl bestreichen. Vereinzelt Lorbeerblätter zwischen die Schnitte stecken, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Parmesan bestreuen.
2. Kartoffeln für ca. 35 Minuten goldbraun backen.
3. Mit MILRAM FrühlingsQuark servieren.



MILRAM
FrühlingsQuark
3 kg / Art.-Nr.: 22316

Verwendetes Produkt

QUICHE MIT BUNTEM GEMÜSE



Zutaten für 10 Stück

Für den Teig:

- 175 g Mehl
- 125 g MILRAM Speisequark Magerstufe
- 70 g Butter, weich
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Salz

Gemüsefüllung nach Belieben:

Brokkoliröschen, Spargelstangen, Bohnen, Karotten, rote Zwiebel, Kirschtomaten – alles klein geschnitten und blanchiert

Für den Guss:

- 350 g MILRAM Speisequark Magerstufe
- 6 Eier
- Salz und Pfeffer
- Muskat
- Thymian, Basilikum, Petersilie

Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und verkneten, bis ein glatter Teig entsteht.
2. Teig mit etwas Mehl ausrollen und die Tartelette-Förmchen damit auslegen. Mit einer Gabel den Teigboden mehrmals einstechen und für ca. 15 Minuten vorbacken.
3. In der Zwischenzeit MILRAM Speisequark mit den Eiern glatt rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
4. Vorgebackene Tartelettes mit dem Gemüse belegen und den Guss darüber verteilen. Nochmals für ca. 20–25 Minuten im Ofen goldgelb backen.
5. Tartelettes aus den Förmchen nehmen und mit frischen Kräutern garniert servieren.



MILRAM
Speisequark Magerstufe 0,3% Fett
5 kg / Art.-Nr.: 356291

Verwendetes Produkt



MASALA CHEESE WEDGES



Zutaten für 10 Portionen

- 2500 g Kartoffeln, in Wedges geschnitten
- 125 ml Olivenöl
- 25 g Kreuzkümmel
- 12 g Chilipulver
- 12 g Paprikapulver
- 25 g Kurkuma, gemahlen
- Salz und Pfeffer
- 7 grüne Pfefferschoten, mild, in Scheiben
- 500 g rote Zwiebeln, in Spalten
- 500 g MILRAM Raspel Gouda-Mozzarella-Mix
- 250 g MILRAM Schmand

Zubereitung

1. Die Kartoffelspalten mit 75 ml Olivenöl und den Gewürzen vermengen. Die Wedges auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 180 °C) etwa 20 Minuten backen.
2. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen. Pfefferschoten und Zwiebeln ca. 2 Minuten anbraten.
3. Das Backblech aus dem Ofen nehmen. Erst Zwiebeln und Pfefferschoten, dann den MILRAM Gouda-Mozzarella-Mix über die Kartoffelspalten geben. Nach weiteren 10 Minuten im Ofen können die Masala Cheese Wedges mit MILRAM Schmand serviert werden.



Für eine vegane Variante



MILRAM
Schmand 18 % Fett
1 kg / Art.-Nr.: 13573



MILRAM
Raspel Gouda-Mozzarella-Mix 43 % Fett i. Tr.
2 kg / Art.-Nr.: 13883



MILRAM 100% pflanzlich
Schmand-Alternative
1 kg / Art.-Nr.: 22119



MILRAM 100% pflanzlich
Gouda-Alternative Vegane Raspel
1 kg / Art.-Nr.: 22114

Verwendete Produkte

PITA-TASCHEN MIT HALLOUMI- GEMÜSE UND PAPRIKAQUARK



Zutaten für 10 Portionen

- 3 Avocados, in Spalten
Saft von 1 Limette
Salz und Pfeffer
- 1 TL Koriandersamen, zerstoßen
- 5 EL Olivenöl
- 700 g Kichererbsen, abgetropft
- 1 TL Chiliflocken
- 1 TL Kreuzkümmel
- 500 g Halloumi
- 10 Pitabrote
- 600 g MILRAM PaprikaQuark
- 2 kleine rote Zwiebeln,
in feinen Streifen
- Dill
- Petersilie

Zubereitung

1. Avocados mit Limettensaft marinieren und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. In einer Pfanne Koriandersamen bräunen. Olivenöl und Kichererbsen zugeben und rösten. Alles mit Chiliflocken und Kreuzkümmel würzen und beiseitestellen.
3. Halloumi nach Packungsanleitung zubereiten. Pitabrote kurz erwärmen und die oberen Drittel abschneiden. MILRAM PaprikaQuark in die Pita-Taschen geben und mit allen vorbereiteten Zutaten füllen.
4. Mit Dill und Petersilie garniert servieren.



MILRAM
PaprikaQuark
3 kg / Art.-Nr.: 22917

Verwendetes Produkt

PINSA BIANCO

Zutaten für 10 Portionen

- 2,5 kg Pinsa-Teig, TK
- 800 g MILRAM Raspel Mozzarella
Olivenöl
- 300 g Schinken, gekocht, in Scheiben
- 200 g Artischockenherzen, in Vierteln
- 200 g braune Champignons, in Scheiben
- 100 g Basilikumblätter

Zubereitung

1. Pinsa-Rohlinge mit MILRAM Mozzarella bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln.
2. Die Schinkenscheiben zerzupfen und zusammen mit den Artischocken-Vierteln, den Champignons und den Basilikumblättern auf den Rohlingen verteilen.
3. Pinsas im Deckofen bei etwa 280 °C für 4 Minuten backen.



Von Profis für Profis

Die Pinsa können komplett vorbereitet und beispielsweise in der Theke präsentiert werden. Bei Bestellung erfolgt dann die Fertigstellung im Deck- oder Hybridofen.



MILRAM
Raspel Mozzarella 40 % Fett i. Tr.
2 kg / Art.-Nr.: 1101

Verwendetes Produkt

TACOS MIT CHILI CON CARNE UND SOUR CREAM

Zutaten für 10 Portionen

- 6 EL Olivenöl
- 750 g Rinderhackfleisch
- 2 große Zwiebeln, in feinen Würfeln
- 2 Zehen Knoblauch, in feinen Würfeln
- 800 ml passierte Tomaten
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- 2 Dosen Kidneybohnen
- 1 Dose Mais
- Salz und Pfeffer
- 20 Taco Shells
- 800 g MILRAM Sour Cream
- ½ Bund Frühlingszwiebeln, in Röllchen
- 3 Limetten, in Spalten
- frischer Koriander

Zubereitung

1. Öl in einer Pfanne erhitzen und Hackfleisch darin anbraten. Sowohl Zwiebeln als auch den Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten. Tomaten und Gewürze hinzugeben und für 15 Minuten leicht köcheln lassen.
2. Kidneybohnen und Mais unterrühren. Chili nochmals kurz aufkochen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.
3. Taco Shells nach Packungsanweisung erwärmen, mit Chili con Carne und MILRAM Sour Cream füllen. Mit Frühlingszwiebelröllchen, Limettenspalten und Koriander garniert servieren.



Von Profis für Profis

Schmeckt auch als vegetarische Variante mit eingelegtem oder gegrilltem Gemüse.



MILRAM
Sour Cream
3 kg / Art.-Nr.: 22916

Verwendetes Produkt



FRUCHTIGER SCHICHTBECHER



Zutaten für 10 Portionen

- 1500 g MILRAM Quark-Dessert Heidelbeere
- 1000 g MILRAM Quark-Dessert Vanilla
- 100 g Blaubeeren
- Minze

Zubereitung

1. MILRAM Quark-Dessert Heidelbeere und Quark-Dessert Vanilla abwechselnd in Becher schichten.
2. Mit frischen Blaubeeren und Minze garniert servieren.



MILRAM
Quark-Dessert Heidelbeere
5 kg / Art.-Nr.: 11353



MILRAM
Quark-Dessert Vanilla
5 kg / Art.-Nr.: 11352

Verwendete Produkte



BEEREN-KARAMELL-TRIFLE



Zutaten für 10 Portionen

- 400 g MILRAM Quark-Dessert Erdbeere (oder nach Wahl)
- 400 g Karamellgebäck
- 400 g Himbeeren, frisch
- 400 ml MILRAM Schlagsahne
- 4 EL dunkle Kuvertüre, gerieben
- Minze

Zubereitung

1. MILRAM Quark-Dessert Erdbeere aufrühren, in einen Spritzbeutel füllen und gleichmäßig auf 10 Gläser verteilen. Karamellgebäck grob zerkleinern und auf den Quark geben. Himbeeren auf die Keksschicht geben.
2. MILRAM Schlagsahne in ein Siphon geben. Dessert mit Sahne toppen und mit Kuvertüre-Abrieb und Minze garniert servieren.



MILRAM
Quark-Dessert Erdbeere
5 kg / Art.-Nr.: 11355



MILRAM
Schlagsahne 30 % Fett
1 kg / Art.-Nr.: 558

Verwendete Produkte

PISTAZIEN-CHEESECAKE



Zutaten für 26er Springform

Für den Mürbeteig:

- 250 g Mehl
- 125 g kalte Butter, in Würfeln
- 75 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1 TL Zitronenabrieb
- ½ TL Salz

Für die Füllung:

- 500 g MILRAM Speisequark
- 120 g Zucker
- 150 g Pistazien, gehackt
- 4 Eier
- 2 Eigelb
- 1 Pk. Vanillepudding Pulver
- 1 TL Zitronenabrieb

Pistazien, gehackt

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig alle Zutaten möglichst schnell zu einem glatten Teig verkneten, in Klarsichtfolie wickeln und für 30 Minuten kühl stellen.
2. Teig ausrollen und die Springform damit auslegen, dabei einen Rand von ca. 3 cm Höhe formen. Ofen auf 175 °C vorheizen.
3. Für die Füllung alle Zutaten miteinander verrühren und in die Backform gießen. Den Kuchen für ca. 50 – 60 Minuten backen. Nach ca. 45 Minuten eventuell mit Alufolie abdecken. Ofen nach dem Backen ausschalten und den Cheesecake bei geöffneter Ofenklappe ca. 30 Minuten abkühlen lassen.
4. Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit den restlichen Pistazien garnieren.



MILRAM
Speisequark 40 % Fett
5 kg / Art.-Nr.: 313906

Verwendetes Produkt



FROZEN POPS



Zutaten für 6 Portionen

- 80 g Zucker
- 100 g Mandeln, grob gehackt
- 300 g MILRAM 100 % pflanzlich Schoko-Dessert
- 200 g Schokolade, mind. 70% Kakaogehalt, vegan
- 100 g Mandeln & Macadamianüsse, geröstet und gehackt
- 6 Eisförmchen, Füllmenge 60–80 ml
- 6 Holzstiele

Zubereitung

1. Zucker in einer Pfanne erhitzen. Mandeln dazugeben, leicht karamellisieren und abkühlen lassen. Anschließend die Mandeln mit MILRAM Schoko-Dessert verrühren und in 6 Eisförmchen füllen. In jede der Formen einen Holzstiel stecken, die Förmchen in den Tiefkühler stellen und mindestens 6 Stunden gefrieren lassen.
2. Die vegane Schokolade zerkleinern, im Wasserbad schmelzen und in ein schmales hohes Gefäß geben. Die Frozen Pops aus den Förmchen lösen, kurz in die warme Schokolade tauchen, sofort mit den gehackten Nüssen bestreuen und eiskalt genießen.



MILRAM 100 % pflanzlich
Schoko-Dessert
5 kg / Art.-Nr.: 22329

Verwendetes Produkt



BANANA-SPLIT-SMOOTHIE



Zutaten für 1 Portion

- ½ Banane, vollreif, in Stücken
- 125g MILRAM Fruchtojoghurt Banane
- 50ml Vollmilch
- 20ml Schokoladensauce
- 15g Mandelmus, hell

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einem Standmixer verquirlen.
2. Den Smoothie in ein Glas geben und servieren.



MILRAM
Fruchtojoghurt mild Banane 3,5% Fett
5 kg / Art.-Nr.: 22716

Verwendetes Produkt



Hier klicken!



Entdecke hier weitere
leckere Rezept-Inspirationen:

milram-food-service.de

HUNGRIG NACH MEHR?

Online findest du unser gesamtes Sortiment,
leckere Rezepte und spannende Aktionen.
Gleich reinklicken!



DMK Deutsches Milchkontor GmbH · Industriestraße 27 · 27404 Zeven
Tel.: +49 421 243-2344 · dmk.de

