



Food-Service

REZEPT- INSPIRATIONEN



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!**



WAFFEL-SANDWICH MIT LACHS UND MEERRETTICH-JOGHURT



Zutaten für 10 Portionen

Für den Teig:

- 6 Eier (Größe M), getrennt
- 250 g Vollkornweizenmehl
- 250 g Weizenmehl Type 550
- 5 g Backpulver
- 475 ml Milch
- 500 g MILRAM Fettarmer Joghurt mild
- 75 g Butter
- Salz und Pfeffer

Weitere Zutaten:

- 350 g MILRAM Fettarmer Joghurt mild
- 75 g Sahne Meerrettich
- Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- Dill, fein gehackt
- 600 g Räucherlachs oder gebeizter Lachs
- 600 g Rote Bete, gekocht, in dünnen Scheiben
- Salat, nach Wahl

Zubereitung

1. Für den Teig: Eigelb, beide Mehlsorten, Backpulver, Milch und MILRAM Joghurt verrühren. Den Teig 10 Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit die Butter zerlassen.
2. Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen. Den Eischnee und die abgekühlte flüssige Butter unter den Waffelteig heben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Waffeleisen erhitzen und nacheinander die Joghurtwaffeln backen.
4. Währenddessen den restlichen MILRAM Joghurt mit dem Meerrettich verrühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Den Dill untermischen.
5. Die Waffeln diagonal halbieren, je drei Hälften wie ein Club-Sandwich mit Lachs, Roter Bete sowie Salat belegen und mit Holzstäbchen fixieren. Dazu den Dip servieren.



MILRAM
Fettarmer Joghurt mild 1,5 % Fett
5 kg / Art.-Nr.: 22318

Verwendetes Produkt

LOADED SÜSSKARTOFFEL-KUMPIR MIT PAPRIKAQUARK



Zutaten für 10 Portionen

- 10 Süßkartoffeln, gewaschen
- 5 EL Olivenöl
- 1 Dose Kidneybohnen, abgetropft
- 1 Dose Mais, abgetropft
- 1 Dose Kichererbsen, abgetropft
- 6 Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen
- 3 rote Chilischote, in feinen Ringen
- 2 grüne Chilischoten, in feinen Ringen
- 2 rote Zwiebeln, in Spalten
- Saft von 2 Limetten
- Salz und Pfeffer
- 400 g Feta, zerbröselt
- 750 g MILRAM PaprikaQuark
- 200 g Rucola und Babyspinat, küchenfertig

Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Süßkartoffeln mit einer Gabel mehrmals rundherum einstechen, mit Öl bestreichen und für ca. 40 Min im Ofen backen.
2. Süßkartoffeln aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen, anschließend halbieren und das Süßkartoffelfleisch herausnehmen, dabei ca. 1 cm Rand stehen lassen. Ofen auf Grillfunktion stellen.
3. Süßkartoffelfleisch klein schneiden, mit dem vorbereiteten Gemüse und dem Limettensaft vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Süßkartoffel damit füllen und Feta obenauf geben. Für ca. 15 Minuten im Ofen gratinieren.
4. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen. MILRAM PaprikaQuark auf den Teller verteilen und Süßkartoffel aufsetzen. Mit Spinat und Rucola garnieren und servieren.



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

Verwendetes Produkt

KÄSESPÄTZLE



Zutaten für 10 Portionen

Für die Zwiebelringe:

- 2 EL Mehl
- 1 ½ EL Salz
- 1 EL Zucker
- 3 Zwiebeln, in feinen Ringen
- 4 EL Butter
- 4 EL Öl

Für die Spätzle:

- 1400 g Spätzle, frisch
- 400 ml MILRAM Küchensahne
- 350 g MILRAM Rasper Gouda
- 150 g Bergkäse
- Salz und Pfeffer
- Muskat
- Schnittlauchröllchen

Zubereitung

1. Mehl, Salz und Zucker mischen. Zwiebelringe voneinander trennen und im Mehlgemisch wenden. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelringe etwas abschütteln und im Fett goldbraun ausbacken.
2. Spätzle nach Packungsanleitung zubereiten und abgießen. In einer Pfanne MILRAM Küchensahne aufkochen und Spätzle hinzugeben. Zügig den Käse unterheben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Spätzle mit Zwiebelringen und Schnittlauch garniert servieren.



MILRAM
Küchensahne 15 % Fett
1 kg / Art.-Nr.: 11609



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

Verwendete Produkte

SUNNY-CHEESE-WAFFELN



Zutaten für 10 Portionen

Für den Zitronen-Schmand:

- 400 g MILRAM Schmand
- 10 g Zitronenabrieb und ein wenig Saft
- Salz und Pfeffer
- 10 Belgische Waffeln (ca. 10 × 10 cm)
- 250 g rote Zwiebeln, in feinen Streifen
- 250 g Romanasalat, fein geschnitten
- 10 Spiegeleier
- 400 g MILRAM Rasper
- Gouda-Mozzarella-Mix
- 100 g Gemüsechips, alternativ Apfelchips
- Oliveöl

Zubereitung

1. Für den Zitronen-Schmand alle Zutaten miteinander vermischen.
2. Die Waffeln mit dem Zitronen-Schmand bestreichen, Zwiebelstreifen und Romanasalat darübergeben. Anschließend das Spiegelei aufsetzen und mit MILRAM Gouda-Mozzarella-Mix bestreuen.
3. Kurz im Hybridofen bei 250 – 260 °C oder 2 – 3 Minuten unter dem Salamander gratinieren.
4. Für den Crunch die Waffel mit ein paar Gemüsechips auf einem Teller anrichten und wahlweise mit Blattsalat servieren.



Von Profis für Profis

Etwas Kresse oder Sprossen (Erbse, Knoblauch, Lauch) als Topping sorgen für eine besondere Note.



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



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

Verwendete Produkte

OFENKARTOFFEL MIT HÄHNCHEN-GEMÜSE

Zutaten für 10 Portionen

10 große Kartoffeln, mehligkochend

Für die Marinade:

- 1 EL Paprikapulver
- ½ TL Chiliflocken
- 2 EL Honig
- 3 EL Limettensaft
- Salz und Pfeffer

800 g Hähnchenbrust, küchenfertig, in Streifen

8 EL Öl

- 1 Knoblauchzehe
- 5 rote Zwiebeln, in Spalten

700 g bunte Kirschtomaten
Blätter von 5 Zweigen Thymian

- 7 EL Panko-Semmelmehl
- 4 EL Schnittlauchröllchen
- 5 EL Butter

800 g MILRAM FrühlingsQuark
Schnittlauch

Zubereitung

1. Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln mit einer Gabel mehrfach einstechen, in Alufolie wickeln und für ca. 60 Minuten backen.
2. Für die Marinade: alle Zutaten vermengen und Fleisch für ca. 10 Minuten darin marinieren.
3. In einer Pfanne 4 EL Öl erhitzen, Knoblauchzehe zufügen. Hähnchenfleisch von allen Seiten goldbraun braten und herausnehmen. Pfanne nicht säubern und im restlichen Öl die Zwiebelspalten anbraten, Kirschtomaten und Thymian zugeben und nochmals 2 Minuten weiter garen. Zum Schluss Panko und Schnittlauchröllchen unterheben.
4. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, kreuzweise einschneiden, etwas aufbrechen und Butter darauf verteilen.
5. MILRAM FrühlingsQuark und Hähnchen-Gemüse auf die Kartoffeln geben und mit Schnittlauch garniert servieren.



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

Verwendetes Produkt

GARNELEN-GEMÜSE-BOWL MIT PAPRIKAQUARK



Zutaten für 10 Portionen

- 900 g Quinoa
- Salz
- 3 Zwiebeln rot, in dünnen Spalten
- 4 EL Weißweinessig
- 1 TL Salz
- 4 EL Olivenöl
- 3 rote Äpfel, entkernt, in Scheiben
- 1 EL Rohrzucker
- 2 EL Honig
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Butter
- 5 EL Öl
- 700 g Garnelen
- Salz und Pfeffer
- 800 g Bimi, blanchiert
- 5 Karotten, in dünnen Streifen
- 2 Bund Radieschen, in dünnen Scheiben
- 400 g junger Spinat, gewaschen
- 3 Mangos, in Würfeln
- 800 g MILRAM PaprikaQuark
- Granatapfelkerne, Dill

Zubereitung

1. Quinoa in einen Topf geben, mit 600 ml kochendem Wasser übergießen, salzen und zugedeckt auf kleinster Stufe ca. 15 Minuten quellen lassen.
2. Zwiebelspalten mit Weißweinessig sowie Salz vermengen und beiseitestellen.
3. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Apfelscheiben darin anbraten. Zucker, Honig, Zitronensaft sowie Butter hinzugeben und Apfelscheiben kurz darin wenden. Scheiben herausnehmen und warm halten. Garnelen salzen, pfeffern und in Öl knusprig braten.
4. Quinoa in Schalen verteilen, mit dem vorbereiteten Gemüse, der Mango und den Garnelen belegen. Mit MILRAM PaprikaQuark, Granatapfelkernen und Dill servieren.



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

Verwendetes Produkt

LACHS MIT KRÄUTERKRUSTE

Zutaten für 10 Portionen

Für die Kräuterkruste:

- 1 Bund Petersilie
- 6 Toastbrotseiben, in groben Würfeln
- 3 EL weiche Butter
Saft und Abrieb einer Zitrone
- 10 Lachsfilets à 150 g
Saft von einer Zitrone
Salz und Pfeffer

Für das Dressing:

- 300 g MILRAM FrühlingsQuark
- 20 ml Milch
- 2 EL Senf
Saft von 2 Zitronen
- 1 Bund Dill
Salz und Pfeffer
- 2 Bund Radieschen, in feinen Scheiben
(kleine Radieschen-Blätter aufheben)
- 3 dünne Gurken, in groben Scheiben

Zubereitung

1. Für die Kräuterkruste alle Zutaten in einen Blender geben und fein mixen. Ofen auf 150 °C Umluft vorheizen.
2. Lachs auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Kräutermasse auf den Lachsfilets verteilen und für 25 Minuten im Ofen garen.
3. Für das Dressing alle Zutaten vermengen.
4. Lachs aus dem Ofen nehmen und mit Salat und Dressing anrichten. Dazu passt Kartoffelpüree.



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

Verwendetes Produkt



WHITE PIZZA MEDITERRAN



Zutaten für 10 Portionen

- 600 g MILRAM Schmand
- 10 Pizzaboden, ca. 30 cm
- 800 g Aubergine, mariniert, in Scheiben
- 800 g Paprika, rot, mariniert, in Streifen
- 700 g MILRAM Rasper
Gouda-Mozzarella-Mix
- 30 g Basilikumblätter, frisch

Zubereitung

1. MILRAM Schmand auf den Pizzaböden verteilen, mit Aubergine und Paprika belegen und den Käse darüber streuen.
2. Bei 330 °C ca. 4 Minuten im Pizzaofen oder auf einem Gussblech im Kombidämpfer bei 250 °C trockener Hitze 6 Minuten backen.
3. Nach dem Backen mit frischem Basilikum garnieren und sofort servieren.



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



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

Verwendete Produkte



ROTE-LINSEN-PFANNE



Zutaten für 10 Portionen

- 500 g Rote Linsen
- 50 ml Olivenöl
- 400 g Rote Zwiebeln, in Würfeln
- 30 g Knoblauch, gehackt
- 1000 g Paprika, gemischt, in Stücken
- 500 g Zucchini, in Stücken
- 600 g Tomaten, in Stücken
- 20 g Cuminpulver
- 20 g Paprikapulver, edelsüß
- 15 g Salz
- 800 g Dosentomaten, gehackt
- 300 ml Gemüsebrühe
- 500 g MILRAM Schmand
- 20 g Majoran, frisch, gezupft
- 10 g Pfeffer, schwarz, grob gemahlen

Zubereitung

1. Linsen in reichlich Wasser etwa 15 Minuten weich kochen.
2. Währenddessen das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und glasig dünsten. Das Gemüse dazugeben, mit Cumin, Paprika und Salz würzen und kurz mitbraten. Die Dosentomaten und die Gemüsebrühe dazugeben und 5 Minuten köcheln. Die Linsen abgießen und ebenfalls dazugeben.
3. Die Rote-Linsen-Pfanne portionieren und jeweils mit einem Klecks MILRAM Schmand, dem gezupften Majoran und einer Prise Pfeffer garnieren.



Für eine vegane Variante



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



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

Verwendetes Produkt



SPINATLASAGNE



Zutaten für 10 Portionen

- 2000 g Spinat, frisch
- 3 EL Butter
- 4 Knoblauchzehen, in feinen Würfeln
- 4 Zwiebeln, in feinen Würfeln
- Salz und Pfeffer
- Muskat

Für die Sauce:

- 3 EL Olivenöl
- 1000 ml MILRAM Kochcreme
- 600 g MILRAM Raspel Mozzarella
- Salz und Pfeffer
- Muskat

ca. 30 Lasagneblätter

Zubereitung

1. Spinat blanchieren, anschließend gut ausdrücken und grob hacken.
2. Butter in einem Topf braun anschwitzen. Knoblauch und die Hälfte der Zwiebeln hinzugeben und kurz mitbraten. Anschließend Spinat hinzufügen, alles gut vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und beiseitestellen.
3. Für die Sauce in einem weiteren Topf Olivenöl erhitzen und restliche Zwiebelwürfel darin anbraten. Mit MILRAM Kochcreme ablöschen und 5 Minuten leicht köcheln lassen. Spinat vom Herd nehmen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Ofen auf 180 °C vorheizen.
4. In einer GN-Form mit der Sauce beginnend abwechselnd Spinat, Sauce, MILRAM Mozzarella und Lasagneplatten einschichten. Am Ende die restliche Sauce darauf verstreichen, mit dem Rest Mozzarella bestreuen und für ca. 40 Minuten goldgelb backen. Nach Belieben konfierte Kirschtomaten dazu reichen.



MILRAM
Kochcreme 5% Fett
1 kg / Art.-Nr.: 10410



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

Verwendete Produkte



STEAK MIT GARLIC-PARMESAN-FRIES

Zutaten für 10 Portionen

Für die Garlic-Parmesan-Fries:

- 1800 g Kartoffeln, mehligkochend
- 5 EL Olivenöl
- 150 g geriebener Parmesan
- 1 EL Knoblauchgranulat
- 2 EL fein gehackte Petersilie
- Salz

Für die Steaks:

- 10 Steaks à 160 g (Zimmertemperatur)
- Salz und Pfeffer
- 6 EL Pflanzenöl
- 800 g MILRAM Sour Cream

Zubereitung

1. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln mit der Schale in Stifte schneiden und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben, anschließend abtropfen lassen. Alle Zutaten mit den Kartoffeln vermengen, auf ein Backblech geben und für 20 Minuten backen.
2. In der Zwischenzeit eine Pfanne erhitzen. Steaks mit Salz und Pfeffer würzen. Steaks in Öl von beiden Seiten scharf anbraten, danach auf ein Backblech setzen und 5 Minuten zu den Kartoffeln in den Ofen schieben.
3. Steaks aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie abdecken und warmhalten. Fries auf Teller anrichten und mit MILRAM Sour Cream garnieren, in Scheiben geschnittene Steaks dazulegen.



Von Profis für Profis

Dazu passt ein frisches Chimichurri.



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

Verwendetes Produkt

VEGANER MAC-AND-CHEESE-AUFLAUF



Zutaten für 10 Portionen

- 800 g Hörnchennudeln
- 60 ml Olivenöl
- 60 g Mehl
- 600 ml Hafermilch
- Salz
- Pfeffer
- 10 g Paprikapulver
- 400 g Rosenkohl, geputzt, halbiert
- 400 g Bimi oder Brokkoli, in mundgerechten Stücken
- 300 g Edamame
- 300 g Karotten, in Würfeln
- 400 g Spitzpaprika, rot, in Streifen
- 400 g MILRAM 100 % pflanzlich Gouda-Alternative Vegane Raspel
- 160 g Panko (alternativ Semmelbrösel)

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsangabe in reichlich Salzwasser kochen.
2. Etwas von dem Öl in einem Topf erhitzen. Das Mehl mit einem Schneebesen einrühren, kurz erwärmen, die Hafermilch dazugeben und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Sauce vom Herd nehmen und beiseitestellen.
3. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse bei starker Hitze ca. 3 Minuten anbraten.
4. Die Nudeln abgießen, mit der Sauce und dem Gemüse vermengen und in eine feuerfeste Form geben. Mit der MILRAM Gouda-Alternative und dem Panko bestreuen. Die Form in den vorgeheizten Backofen geben und bei 210 °C (Umluft 190 °C) für etwa 35 Minuten backen.



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

Verwendetes Produkt

GREEK EKMEK



Zutaten für 10 Portionen

400 g Kadayif (Engelshaar)
140 g Butter

Für den Sirup:

200 g Zucker
180 ml Wasser
½ TL Zimt
Saft einer Zitrone

Für die Creme:

2 Pk. Vanillepuddingpulver
900 ml Milch
100 g Zucker

Für das Topping:

600 ml MILRAM Schlagsahne, gekühlt
70 g Zucker
5 TL Pistazien, gehackt

Zubereitung

1. Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kadayifi auseinanderzupfen und in eine Backform geben. Butter schmelzen, darüber verteilen und für 20 Minuten goldbraun backen. Zwischendurch durchmischen und den Kadayifi dabei etwas zerbrechen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
2. Für den Sirup: Alle Zutaten in einen Topf geben und 5 Minuten köcheln lassen. Den noch heißen Sirup über den Kadayifi gießen.
3. Für die Creme: Pudding nach Packungsanleitung kochen, auf den Kadayifi geben und auskühlen lassen.
4. MILRAM Schlagsahne zusammen mit dem Zucker steif schlagen und auf dem Pudding verteilen. Pistazien aufstreuen und für ca. eine Stunde in den Kühlschrank stellen.



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

Verwendetes Produkt



LEMON CHEESECAKE



Zutaten für 10 Portionen

Für den Mürbeteig:

- 240 g Mehl
- 120 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 1 Eigelb

Für die Füllung:

- 3 Eier
- 110 g Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 700 g MILRAM Speisequark
- 100 ml MILRAM Schlagsahne
- 30 g Stärke
- 1 Zitrone, Abrieb und Saft
- 1 Prise Salz

Lemon Curd

Zitrone, in dünnen Scheiben

Minze

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig alle Zutaten zügig miteinander verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. In Klarsichtfolie wickeln und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Ofen auf 180 °C vorheizen. Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, anschließend MILRAM Speisequark sowie MILRAM Schlagsahne unterrühren. Stärke und Zitronenabrieb und -saft dazugeben. Die Quarkmasse in die Kuchenform füllen und für 50 Minuten backen.
3. Den Kuchen komplett auskühlen lassen. Lemon Curd auf dem Kuchen verteilen, die Zitronenscheiben und Minze dekorativ darauf verteilen.



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



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

Verwendete Produkte



CRÊPE SUZETTE



Zutaten für 10 Portionen

Für den Crêpe-Teig:

- 250 g Mehl, Typ 405
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- Mark einer halben Vanilleschote
- 5 Eier
- 500 ml Milch
- 3 EL geschmolzene Butter
- 3 EL Pflanzenöl

Für die Garnitur:

- 600 ml MILRAM Schlagsahne, gekühlt
- 8 Bio-Orangen
- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 50 ml Orangenlikör
- Minze

Zubereitung

1. Mehl und Zucker in eine Schüssel geben; Salz, Vanille und Eier hinzufügen und nach und nach Milch und geschmolzene Butter einrühren. Den glatten Teig 10 Minuten ruhen lassen.
2. Die Schale von 2 Orangen abreiben. Diese beiden sowie 3 weitere Orangen filetieren. Die übrigen 3 Orangen auspressen.
3. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und den Teig portionsweise dünn mit etwas Öl ausbacken. Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.
4. Orangensaft und -abrieb, Zucker sowie Butter in eine Pfanne geben und 2 – 3 Minuten unter Rühren einkochen. Die ausgebackenen Crêpes einzeln in der Orangensauce tränken und zweimal falten. Orangenlikör angießen und die Crêpes flambieren. MILRAM gezuckerte Schlagsahne aufschlagen.
5. Crêpes auf Teller geben, mit dem Rest der Orangensauce übergießen und mit Sahne und Minze garniert servieren.



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

Verwendetes Produkt



AVOCADO-JOGHURT-CREME MIT LIMETTE UND MANDELN



Zutaten für 10 Portionen

Für die Creme:

- 850 g MILRAM Fettarmer Joghurt mild
- 210 g Puderzucker
- 2 Limetten, ausgepresst
- 5 Avocados, vollreif

150 g Honigmandeln, grob gehackt

Zubereitung

1. Alle benötigten Zutaten in einen Standmixer geben und fein pürieren.
2. Die Creme in Gläser geben und kalt stellen. Vor dem Servieren mit den Mandeln bestreuen.

Von Profis für Profis

Noch fruchtiger wird das Gericht, wenn auf die Creme etwas Limettensirup geträufelt wird. Einfach 130 ml Limettensaft, 200 g Zucker und etwas Limettenabrieb vermengen und 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Anschließend den Sirup durch ein feines Sieb geben. Bei Zimmertemperatur lagern und kalt verwenden.

Für eine vegane Variante



MILRAM 100 % pflanzlich
VeJog Joghurt-Alternative
5 kg / Art.-Nr.: 22184



MILRAM
Fettarmer Joghurt mild 1,5 % Fett
5 kg / Art.-Nr.: 22318

Verwendetes Produkt



TROPICANA BOWL



Zutaten für 10 Portionen

- 800 g Mango, in Würfeln
- 800 g Ananas, in Würfeln
- 800 g Drachenfrucht, in Würfeln
- 800 g Papaya, in Würfeln
- 3 Limetten, Saft
- 1000 g MILRAM Fruchtojoghurt Heidelbeere
- 1000 g MILRAM Fruchtojoghurt Mango
- Kokosraspel
- Mandeln, gehackt
- Physalis

Zubereitung

1. Jede der Obstsorten mit etwas Limettensaft marinieren.
2. Schüsseln zur Hälfte mit MILRAM Fruchtojoghurt Heidelbeere und zur anderen Hälfte mit MILRAM Fruchtojoghurt Mango füllen. Das Obst dekorativ auf den Joghurt geben und die Bowls mit Mandeln, Kokosraspeln und einer Physalis garnieren.



MILRAM
Fruchtojoghurt mild Heidelbeere 3,5 % Fett
5 kg / Art.-Nr.: 22717



MILRAM
Fruchtojoghurt mild Mango 3,5 % Fett
5 kg / Art.-Nr.: 22710

Verwendete Produkte

FRÜHSTÜCKSGRANOLA



Zutaten für 10 Portionen

- 1000 g MILRAM Quark-Dessert Vanilla
- 1000 g MILRAM Quark-Dessert Erdbeere
- 500 g Granola
- frische Beeren
- Minze

Zubereitung

1. Granola auf die Gläser aufteilen und zu gleichen Teilen mit MILRAM Quark-Dessert Vanilla und Erdbeere befüllen.
2. Mit frischen Beeren und Minze garnieren.



Von Profis für Profis

Statt frischen Beeren eignet sich auch ein Fruchtmus.



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



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

Verwendete Produkte

SHAKE-YOUR-DAY-RIGHT



Zutaten für 10 Portionen

700 g MILRAM Porridge
150 g MILRAM Speisequark Magerstufe
30 g Honig
300 ml Milch 3,5% Fett
150 ml Orangensaft
100 g Aprikosenpüree

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einen Standmixer geben und auf mittlerer Stufe ca. 2 Minuten durchmischen.



MILRAM
Porridge
1 kg / Art.-Nr.: 15821



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

Verwendete Produkte

TROPISCHE COCO-COLADA



Zutaten für 10 Portionen

- 1500 g MILRAM Quark-Dessert Pfirsich-Maracuja
- 700 ml Ananassaft
- 800 ml Kokosnuss-Milch
- 50 ml Ingwersirup
- 300 g Eiswürfel
- 350 g Ananaspüree
- 100 g Kokosnuss-Chips

Zubereitung

1. Das MILRAM Quark-Dessert Pfirsich-Maracuja mit Ananassaft, Kokosnuss-Milch, Ingwersirup und Eiswürfeln in einen Blender geben und auf höchster Stufe für ca. 2 Minuten mixen.
2. Ananaspüree an den Innenseiten der Gläser verteilen, Colada einfüllen und mit Kokoschips und weiteren Zutaten nach Wahl (bspw. Ananas) ausdekorieren.



MILRAM Quark-Dessert
Pfirsich-Maracuja
5 kg / Art.-Nr.: 11357

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

