WESTMARK MACH'S EINFACH!

TRÄUMST DU NOCH ODER GENIESST DU SCHON?



Für Dich mit Herz gesund genießen!

Als deutscher Hersteller ist Westmark bereits seit 1956 am Markt und schon immer Partner des Fachhandels. Mittlerweile umfasst unser Sortiment mehr als 2.500 praktische Küchenhelfer. Die sind nicht alle MADE IN GERMANY, aber ganz viele davon, und die fertigen wir an unseren Standorten in Lennestadt-Elspe (NRW) und in Wittelsberg (Hessen) für Dich mit Herz!

Interesse?

Komm auf unsere Homepage www.westmark.de und entdecke unsere

MADE IN GERMANY Produkte.



Mit dem Westmark Chipsmaker-Set »CRUNCHY« lassen sich leckere Chips herstellen. Probier doch mal fettfreie Gemüse- und Apfelchips oder Kürbischips mit ein bisschen Olivenöl (dem guten Fett ²²).

Tipp 1: Das Gemüse oder Obst schräg anschneiden, um möglichst große Scheiben zu erhalten. Dann lassen sich die Scheiben besser in das Tray stellen.

Tipp 2: Wenn Du die Gemüse oder Obstscheiben mit einem Küchenkrepp abtupfst und so die Feuchtigkeit entfernst, dann beschleunigst Du damit den Garprozess.

Tipp 3: Achte darauf, dass sich der Garteller Deiner Mikrowelle frei drehen kann, damit das Erhitzen gleichmäßig erfolgt.

Hinweis: Wir geben immer eine generelle Garempfehlung, die die Chips-Fans unter unseren Kollegen erprobt haben. Ca. 15 min. bei 700 Watt. Wichtig: Mikrowellengeräte garen unterschiedlich und die Gemüse-und Obstsorten enthalten unterschiedlich viel Wasser, deswegen bitte zwischendurch immer den Garzustand überprüfen. Falls Deine Mikrowelle eine Grillfunktion hat, bitte unbedingt darauf achten, dass diese NICHT angeschaltet ist. Das würde zu einem Schmelzen des Trays führen. Das Tray besteht aus Polypropylen, einem Kunststoff, der üblicherweise auch für Mikrowellengeschirr und Mikrowellenabdeckhauben eingesetzt wird, aber Grillen hält er nicht aus .

Keine Abdeckhaube verwenden, da die Feuchtigkeit aus dem Gemüse oder Obst herausdampfen muss. Wenn die Chips sehr viel Wasser enthalten, dann macht es Sinn, zwischendurch mal kurz das Innere der Mikrowelle trockenzureiben.

Zutaten:

- lila Kartoffeln
- gelbe Kartoffeln
- Rote Beete
- Karotten
- Salz
- Edelsüß-Paprika

Dip:

- 4 Stiele Petersilie
- 2 Stiele Basilikum
- 5 Halme Schnittlauch
- 1 Zitrone
- 150 g Vollmilch-Joghurt
- 100 g Schmand
- Salz, Pfeffer
- Zucker

Zubereitung:

- 1. Gemüse waschen und abtrocknen.
- 2. Mit dem Gemüsehobel dünne Scheiben schneiden.
- Scheiben einzeln in das Chips-Maker-Tray geben und in der Mikrowelle garen. Garempfehlung: ca. 15 min. bei 700 Watt Hinweis: Mikrowellengeräte garen unterschiedlich intensiv - bitte nach 2 - 3 Minuten Garzustand überprüfen.
- 4. Nach eigenem Geschmack würzen. Für den Dip:
- 5. Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen.
- Joghurt und Schmand verrühren, mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Zitronensaft abschmecken. Kräuter zum Schluss unterrühren. Chips mit dem Dip servieren.





Zutaten:

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

APFEL-CHIPS

- 1. Wasche die Äpfel und entkerne sie mit einem Apfelausstecher.
- 2. Hobel sie in etwa 3-4 mm dünne Scheiben.
- Scheiben einzeln in das Chips-Maker-Tray geben und in der Mikrowelle garen. Garempfehlung: ca. 15 min. bei 700 Watt Hinweis: Mikrowellengeräte garen unterschiedlich intensiv bitte nach 2 - 3 Minuten Garzustand überprüfen.
- 4. Die Apfelscheiben einzeln leicht mit Zimt und etwas braunem Rohrzucker bestäuben.

Herzhafte Variante gefällig?

Eine milde Mischung aus Paprika und Chili macht dem Klassiker der Kartoffelchips aromatische Konkurrenz, während sich ein feiner Hauch von Rosmarin oder Thymian zum vorsichtigen Experimentieren bei Apfelchips eignet.

TIPP: Die Apfelchips können trocken in einem gut verschließbaren Gefäß längere Zeit aufbewahrt werden. Am besten eignen sich Aufbewahrungsdosen aus Glas oder Edelstahl.



Zutaten:

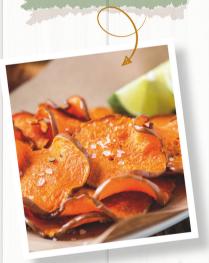
- Kürbis (Butternut, Hokkaido etc.)
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- wahlweise Thymian, Knoblauch, Oregano

Zubereitung:

- 1. Den Kürbis schälen, teilen und entkernen.
- 2. Kürbis in 3-4 mm dünne, möglichst gleichmäßige Scheiben schneiden.
- 3. Scheiben einzeln in das Chips-Maker-Tray geben und in der Mikrowelle garen. Garempfehlung: ca. 15 min. bei 700 Watt Hinweis: Mikrowellengeräte garen unterschiedlich intensivbitte nach 2 - 3 Minuten Garzustand überprüfen.
- 4. Die Scheiben mit etwas Olivenöl beträufeln.
- Mit Salz und Pfeffer bestreuen. Weitere Gewürze nach Belieben hinzufügen.

KÜRBISCHIPS

Die Kürbisscheiben sind fertig, wenn sie leicht bräunlich und knusprig sind.





Zubereitung:

- 1. Zucchinis gründlich waschen und abtrocknen.
- Gemüse in 3-4 mm dünne, möglichst gleichmäßige Scheiben schneiden.
- 3. Scheiben einzeln in das Chips-Maker-Tray geben und in der Mikrowelle garen. Garempfehlung: ca. 15 min. bei 700 Watt Hinweis: Mikrowellengeräte garen unterschiedlich intensiv - bitte nach 2 - 3 Minuten Garzustand überprüfen.
- 4. Alle Scheiben mit etwas Olivenöl beträufeln und nach Belieben würzen.

Zutaten:

- mittelgroße Zucchinis
- Olivenöl
- · Salz. Pfeffer
- weitere Gewürze nach Geschmack









Händler Adressfeld

Westmark -Produktion von Haushaltwaren und Küchenhelfern seit 1956

Einfach scannen

für einen Einblick in die Westmark-Welt ...







Werde Teil der Westmark-Community. Immer wieder Gewinnspiele, Rezepte, Ideen und vieles mehr.