





Sprehe®
rezepte

SNACK
DICH
GLÜCKLICH

Leckere
Rezeptideen
für ein erfolgreiches
Snackgeschäft



Mehr Vielfalt, weniger Aufwand, großer Verkaufserfolg.

Snacks, die begeistern – für deine Kunden und deinen Umsatz. Mit unserer vielfältigen Produktpalette gestaltest du im Handumdrehen abwechslungsreiche Snackangebote. Unsere kreativen Rezeptideen

inspirieren dich dabei, Snackkonzepte zu entwickeln, die nicht nur lecker schmecken, sondern auch überzeugen und sich unkompliziert umsetzen lassen. Effizient, flexibel und erfolgreich – so macht Snacking Spaß!





CHICKEN CAESAR CROISSANT

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 1 Stück **SPREHE** Hähnchenschnitzel, gewachsen und vorgebraten 120 g (Art.-Nr. 52121)
- 1 Stück Käsecroissant
- 30 g Romanasalat, geschnitten
- 20 ml Caesar-Dressing
- 20 g Parmesan, gehobelt
- 3 Stück Kirschtomaten, in Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG:

1. Erhitze das Sprehe Hähnchenschnitzel nach Zubereitungsempfehlung.
2. Vermische nun den Romanasalat, den Parmesan sowie die Kirschtomaten mit dem Caesar-Dressing.
3. Schneide das Käsecroissant auf, lege das warme Schnitzel hinein und fülle es mit dem Salat.



GEFLÜGEL FRIKADELLEN-STULLE

„NÖRDISCH BY NATURE“

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

1 Stück	SPREHE Geflügelfrikadelle, vorgebraten 120 g (Art.-Nr. 9202)
2 Scheiben	Bauernbrot
20 g	Kopfsalat, geschnitten
20 g	Salatgurke, in Scheiben geschnitten
20 g	Radieschen, in Scheiben geschnitten
30 ml	Senf-Dill-Sauce

ZUBEREITUNG:

1. Erhitze die Sprehe Geflügelfrikadelle nach Zubereitungsempfehlung.
2. Bestreiche eine Scheibe Bauernbrot mit Senf-Dill-Sauce und belege sie mit Salat, Gurkenscheiben und der warmen Frikadelle.
3. Garniere mit Radieschenscheiben und setze die zweite Brotscheibe obenauf.





CRUNCHY PLANT BOWL

MIT VEGANEM SCHNITZEL

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 1 Stück **SPREHE** Veganes Schnitzel, vorgebraten
110 g (Art.-Nr. 72110)
- 10 g Babyspinat
- 20 g Edamame
- 20 g rote Paprika, geschnitten
- 10 g Himbeeren
- 20 g Radieschen, geschnitten
- ¼ Stück Avocado, geschnitten
- 20 g Karotte, geschnitten
- 20 g Frühlingszwiebeln, geschnitten
- 30 ml Sonnenblumenöl
- Zitronensaft, Salz, Pfeffer nach Geschmack,
Kräuter der Saison,
optional Walnüsse gehackt

ZUBEREITUNG:

1. Erhitze das Sprehe vegane Schnitzel nach Zubereitungsempfehlung.
2. Vermische das Sonnenblumenöl mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu einer Marinade.
3. Richte nun alle restlichen Zutaten in einer Bowl an, beträufle diese mit der Marinade und lege das aufgeschnittene Schnitzel darauf.
4. Garniere es zum Schluss noch mit frischen Kräutern der Saison und wenn du magst noch mit gehackten Walnüssen.





CHICKEN BURGER

„BAVARIAN STYLE“

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 1 Stück **SPREHE** Hähnchensteak aus der Oberkeule, vorgebraten 120 g (Art.-Nr. 51452)
- 1 Stück Laugenbrötchen
- 25 g Krautsalat, abgetropft
- 10 g rote Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 20 g süßer Senf
- Blattpetersilie zum Garnieren

ZUBEREITUNG:

1. Erhitze das Sprehe Hähnchensteak aus der Oberkeule nach Zubereitungsempfehlung.
2. Schneide das Laugenbrötchen auf und bestreiche es mit süßem Senf. Verteile den Krautsalat auf der unteren Brötchenhälfte, lege das Steak darauf und garniere mit Zwiebelscheiben und Petersilie.
3. Setze die obere Brötchenhälfte darauf.





CRISPY CHICKEN WAFFEL

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 1 Stück **SPREHE** Crunchy Chicken Burger, vorgebraten 125 g (Art.-Nr. 52310)
- 2 Stück Belgische Waffeln
- 30 ml Cheddarsauce
- 30 g Coleslaw
- 10 g Rote-Bete-Kresse

ZUBEREITUNG:

1. Erhitze den Sprehe Crunchy Chicken Burger nach Zubereitungsempfehlung.
2. Belege eine Waffel mit Coleslaw und Rote-Bete-Kresse.
3. Lege den heißen Crunchy Chicken Burger darauf, bestreibe ihn mit Cheddarsauce und setze die zweite Waffel darauf.





HÄHNCHEN KEBAB

„PHILLY-STYLE“

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

120 g	SPREHE Hähnchen-Kebab, vorgebraten (Art.-Nr. 51553)
1 Stück	Hot Dog Brötchen
10 g	Jalapeños, abgetropft
20 g	rote Zwiebel, in Spalten geschnitten
30 g	Cheddarkäse, geraspelt
10 g	Frühlingszwiebeln
5 g	Sonnenblumenöl
	Zucker, Salz und Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG:

1. Erhitze das Sprehe Hähnchen-Kebab nach Packungsanweisung.
2. Schwitze die Zwiebeln in Sonnenblumenöl mit einer Prise Zucker an und würze mit Salz und Pfeffer.
3. Vermische die Zwiebeln, Jalapeños und das Hähnchen-Kebab. Schneide das Hot Dog Brötchen auf, fülle die Mischung hinein und überbacke die Füllung mit Cheddarkäse. Garniere mit in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln.





SPICY CHICKEN BAO

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 100 g **SPREHE** Chicken Tender „American Style“, vorgebraten (Art.-Nr. 52321)
- 1 Stück Bao Bun
- 20 g rote Zwiebel, in feine Ringe geschnitten
- 15 ml Mayonnaise
- 15 ml Sriracha Sauce
- 20 g Blatt Petersilie
- rote Chili in Ringe geschnitten, schwarzer und weißer Sesam zum Garnieren

ZUBEREITUNG:

1. Erhitze die Sprehe Chicken Tenders nach Zubereitungsempfehlung.
2. Verrühre Mayonnaise und Sriracha zu einer Sauce. Bestreiche den Bao Bun mit der Sriracha-Mayonnaise, belege ihn mit Zwiebelringen und Petersilie und lege die Chicken Tenders darauf.
3. Garniere mit schwarzem und weißem Sesam sowie Chiliringen.





BAGUETTE „BERRY & BRIE“ MIT HÄHNCHEN

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 1 Stück **SPREHE** Hähnchenbrustfilet, vorgebraten 120 g (Art.-Nr. 51123)
- 1 Stück Baguette
- 20 g Lollo Bionda
- 50 g Camembert, in Scheiben geschnitten
- 30 g Preiselbeeren aus dem Glas
- 10 g Frischkäse

ZUBEREITUNG:

1. Erhitze das Sprehe Hähnchenbrustfilet nach Zubereitungsempfehlung.
2. Verrühre den Frischkäse mit 15 g Preiselbeeren. Schneide das Baguette auf und belege es mit Lollo Bionda, Preiselbeer-Frischkäse, Hähnchenbrustfilet und Camembert.
3. Verteile die restlichen Preiselbeeren darauf und schließe das Baguette.



LAUGENZOPF „BROTZEIT“

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 1 Stück **SPREHE** Geflügelbratwurst, vorgebraten und gebräunt, 90 g (Art.-Nr. 53729)
- 1 Stück Laugenzopf
- 40 g Obatzda
- 20 g Radieschen, in Scheiben geschnitten
- 10 g rote Paprika, in Scheiben geschnitten
- 10 g rote Zwiebeln, in feine Ringe geschnitten
- 10 g Schnittlauch, klein geschnitten

ZUBEREITUNG:

1. Erhitze die Sprehe Geflügelbratwurst nach Zubereitungsempfehlung.
2. Schneide den Laugenzopf auf und bestreiche ihn mit Obatzda.
3. Halbiere die Bratwurst und lege sie auf den Obatzda.
4. Garniere mit Zwiebeln, Radieschen, Paprika und Schnittlauch und schließe den Laugenzopf.





GEFLÜGELBÄLLCHEN IM FLADENBROT

„BALKAN STYLE“

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

6 Stück	SPREHE Geflügel Frikadellenbällchen, vorgebraten (Art.-Nr. 101912)
1 Stück	Fladenbrot
20 g	Krautsalat
30 g	Ajvar
20 g	rote Zwiebeln, in Ringe geschnitten
10 g	Blattpetersilie

ZUBEREITUNG:

1. Erhitze die Sprehe Geflügel Frikadellenbällchen nach Zubereitungsempfehlung.
2. Schneide im Fladenbrot eine Tasche auf und bestreiche sie mit Ajvar.
3. Fülle die Tasche mit Krautsalat und verteile die Geflügel Frikadellenbällchen darin.
4. Garniere mit Zwiebelringen und Blattpetersilie.





PESTO CHICKEN CIABATTA

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 2 Stück **SPREHE** Hähnchen Mini Filets, vorgebraten 50 g (Art.-Nr. 51060)
- 1 Stück Ciabattabrötchen
- 20 g Pesto
- 10 g Rucola
- 40 g Tomaten, in Scheiben geschnitten
- 40 g Mozzarella, in Scheiben geschnitten
- Basilikum frisch
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Erhitze die Sprehe Hähnchen Mini Filets nach Zubereitungsempfehlung.
2. Halbiere das Ciabatta und belege die Unterseite mit frischen Basilikumblättern, den Hähnchen Mini Filets, Tomaten, Mozzarella, Rucola und Pesto.
3. Würze mit Salz und Pfeffer, schließe das Brötchen und grille es 2 Minuten im Kontaktgrill bis der Käse leicht schmilzt.





FRESH & FRUITY SALAD MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

120 g	SPREHE Hähnchenbruststreifen, vorgebraten (Art.-Nr. 51001)
80 g	Salatmischung
50 g	Obst nach Wahl, in mundgerechte Stücke geschnitten
10 ml	Zitronensaft
20 ml	Sonnenblumenöl Zucker, Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Erhitze die Sprehe Hähnchenbruststreifen nach Zubereitungsempfehlung.
2. Vermische Zitronensaft, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer zu einer Marinade.
3. Mische Salat und Obst damit. Richte die Mischung in einer Schale an und lege die Hähnchenbruststreifen darauf.





SPICY CHICKEN AVOCADO WRAP

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

120 g	SPREHE Hähnchengeschnetzeltes aus der Keule, vorgebraten (Art.-Nr. 51602)
1 Stück	Wrap
¼ Stück	Avocado
2 Stück	Kirschtomaten, geschnitten
¼ Stück	Gurke, geschnitten
¼ Stück	gelbe Paprika, geschnitten
50 g	Salatmischung
1 TL	süße Chilisauce
1 Stück	Knoblauchzehe, fein gehackt Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Chili nach Geschmack.

ZUBEREITUNG:

1. Erhitze das Sprehe Hähnchengeschnetzelte nach Zubereitungsempfehlung.
2. Zerdrücke die Avocado mit einer Gabel und würze sie mit Salz, Pfeffer, Chili (nach Geschmack), Zitronensaft und Knoblauch. Vermische Tomaten, Gurken, Paprika und Salat.
3. Erhitze die Wraps ca. 1 Minute pro Seite in einer Pfanne ohne Fett.
4. Verstreiche die Avocadocreme auf den Wrap, lege die Salat-Gemüse Mischung darauf und verteile das Hähnchengeschnetzelte und die Chilisauce darüber. Rolle den Wrap fest auf und fixiere ihn mit Pergamentpapier.



EIGENE REZEPTIDEE

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

ZUBEREITUNG:

WAS FEHLT IN DEINER THEKE?

- Etwas Veganes
- Etwas Frisches
- Etwas Saftiges
- Etwas mit dem gewissen Biss
- Etwas mit dem Crunch - Effekt
- Ein Highlight für die Mittagspause
- Ein schneller To-Go Snack
-
-
-
-

Egal, was du angekreuzt hast – wir haben die passende Lösung für deine Theke.

SNACK DICH GLÜCKLICH!

Du weißt am besten, was deine Kunden lieben – wir liefern die Ideen und Produkte, die Snackkonzepte spannend, lecker und erfolgreich machen.

Unser Sortiment hält noch viele weitere Möglichkeiten bereit, die sich ideal für modernes Snacking eignen.

Lust auf frische Inspiration oder neue Rezeptideen?

Dann melde dich bei uns! Gemeinsam entwickeln wir Konzepte, die schmecken, begeistern und sich mühelos umsetzen lassen.

Sprehe[®]
feinkost

Sprehe Geflügel- und Tiefkühlfeinkost Handels GmbH & Co. KG

Tel.: +49 (0) 4471-850310 • www.sprehe.de