Sprehe® feinkost

Sprehe® rezepte

HIGH PROTEIN SNACKING

Leckere High Protein Rezeptideen für ein erfolgreiches Snackgeschäft

Sprehe® rezepte

Mehr Protein, weniger Aufwand, maximale Effizienz.

Proteinreiche Snacks sind längst mehr als ein Fitness-Trend – sie stehen für bewussten Genuss und sprechen eine wachsende Zielgruppe an. Mit High-Protein-Rezepten auf Basis von Hähnchen lässt sich das Snackangebot um zeitgemäße To-go-Lösungen erweitern – ideal für Bäckereien und die Verkehrsgastronomie. Ob für den schnellen Lunch oder den Snack zwischendurch: Die vielseitigen Rezeptideen lassen sich unkompliziert umsetzen, sorgen für Abwechslung in der Theke und schaffen attraktive Impulskäufe sowie zusätzliches Umsatzpotenzial.



SNACK DICH GLÜCKLICH

Sprehe® rezepte

SAUERTEIG-STULLE „NORDIC CRUNCH"

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

1	Stück	**SPREHE** Chicken Filetto unpaniert, vorgebraten 100 g (Art.-Nr. 51108)
2	Scheiben	Sauerteigbrot
30	g	Skyr
20	g	Meerrettich, gerieben
80	g	Apfel, in feine Scheiben geschnitten
20	g	Rucola
20	g	Walnüsse, grob gehackt
		Zitronensaft, Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Erhitze das Sprehe Chicken Filetto nach Zubereitungsempfehlung.
2. Verrühre Skyr, Meerrettich, Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer zu einer Creme.
3. Bestreiche die Brotscheiben damit und belege sie mit Rucola, Chicken Filetto und Apfelscheiben.
4. Bestreue die Stulle mit den Walnüssen und schließe sie mit der zweiten Brotscheibe.

Sprehe® rezepte

PROTEIN CHICKEN FOCACCIA

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

1	Stück	**SPREHE** Chicken Filetto unpaniert, vorgebraten 100 g (Art.-Nr. 51108)
1	Stück	Focaccia
40	g	Hüttenkäse
5	g	Schnittlauch
20	g	Wildkräutersalat
30	g	Avocado, in Scheiben geschnitten
40	g	Tomaten, in Scheiben geschnitten
10	g	Radieschensprossen
10	g	Kürbiskerne
		Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Erhitze das Sprehe Chicken Filetto nach Zubereitungsempfehlung.
2. Verrühre den Hüttenkäse mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer zu einem Aufstrich.
3. Schneide die Focaccia auf und bestreiche sie mit dem Hüttenkäse.
4. Belege sie mit Wildkräutersalat, Avocado, Tomaten, dem Chicken Filetto und den Radieschensprossen.
5. Bestreue die Focaccia zum Schluss mit den Kürbiskernen.



Sprehe® rezepte

MY POWER PROTEIN WRAP

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

140	g	**SPREHE** Hähnchen-Pfannengyros, vorgebraten (Art.-Nr. 51350)
1	Stück	Vollkornwrap
50	g	Fetakäse
5	g	Olivenöl
3	g	Rosmarin, fein gehackt
20	g	Romanasalat
30	g	Rotkohl, fein geschnitten
20	g	Gurke, in Scheiben geschnitten
30	g	Tomaten, in Scheiben geschnitten
		Zitronensaft, Knoblauch, Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Erhitze das Sprehe Hähnchen-Pfannengyros nach Zubereitungsempfehlung.
2. Zerdrücke den Fetakäse mit einer Gabel und verrühre ihn mit Olivenöl, Rosmarin, Knoblauch, Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer zu einer Creme.
3. Bestreiche den Wrap damit und belege ihn mit Rotkohl, Gurke, Tomaten, Romanasalat und dem Hähnchen-Pfannengyros.
4. Rolle den Wrap fest auf und halbiere ihn nach Belieben.

Sprehe® rezepte

DER SATTMACHER

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

1	Stück	**SPREHE** BIO Hähnchen Frikadelle (Art.-Nr. 67910)
1	Stück	Eiweißbrötchen
30	g	Frischkäse
10	g	Senf
20	g	Romanasalat
20	g	Radieschen, in Scheiben geschnitten
10	g	Kresse

ZUBEREITUNG:

1. Erhitze die Sprehe BIO Hähnchen Frikadelle nach Zubereitungsempfehlung.
2. Verrühre Frischkäse, Senf und Kresse zu einem Aufstrich.
3. Schneide das Eiweißbrötchen auf und bestreiche beide Hälften mit der Creme.
4. Belege das Brötchen mit Romanasalat, der BIO Hähnchen Frikadelle und den Radieschenscheiben und schließe es.

Sprehe® rezepte

GREEN GODDESS SALAD
MIT HÄHNCHEN

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

100 g	**SPREHE** Hähnchenbruststreifen, vorgebraten (Art.-Nr. 51001)
80 g	Babyspinat
20 g	Quinoa, gegart
20 g	Edamame
30 g	Avocado, in Scheiben geschnitten
20 g	Kürbiskerne
60 g	Skyr
½	Zitrone, gepresst
30 g	Schnittlauch, fein geschnitten
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Erhitze die Sprehe Hähnchenbruststreifen nach Zubereitungsempfehlung.
2. Verrühre Skyr, Zitronensaft, Schnittlauch, Salz und Pfeffer zu einem Dressing. Richte Babyspinat, Quinoa, Edamame und Avocado in einer Schale an und verteile die Hähnchenbruststreifen darüber.
3. Beträufle den Salat mit dem Dressing und bestreue ihn mit den Kürbiskernen.



Sprehe® rezepte

PROTEIN POWER BOWL

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

120 g	**SPREHE** Hähnchenbruststreifen, vorgebraten (Art.-Nr. 51001)
50 g	Couscous
50 g	Fetakäse
30 g	Kirschtomaten, halbiert
30 g	gelbe Paprika, gewürfelt
30 g	Rucola
60 g	Rotkohl, fein geschnitten
½	Zitrone, gepresst
5 g	Olivenöl
10 g	Pinienkerne
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Erhitze die Sprehe Hähnchenbruststreifen nach Zubereitungsempfehlung.
2. Bereite den Couscous nach Packungsanweisung zu und verrühre Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing.
3. Richte Couscous, Rucola, Paprika, Kirschtomaten, Rotkohl und Fetakäse in einer Bowl an.
4. Verteile die Hähnchenbruststreifen darauf, beträufle alles mit dem Dressing und garniere die Bowl mit den Pinienkernen.



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