

# Kitchen Stories

Summer Edition 2024



## BARBEQUE FAVORIT 2024

Die Spitze der Interior-Trends: Entdecken Sie die innovativsten Designs, die Ihr Zuhause im Jahr 2024 definieren werden

//

## SUMMER COCKTAILS

Erfahren Sie aus erster Hand von renommierten Kreativen ihre inspirierenden Gedanken und Einblicke in die Welt des Interior-Designs

[www.prooffice.de](http://www.prooffice.de)

Sommerliche  
Genüsse aus  
der pro office  
Küche:  
Ein Kochbuch  
für Genießer  
und Fans der  
leichten und  
kreativen  
Küche.





# Summer vibes

**// Taucht in die Welt von pro office ein und lasst euch den Sommer schmecken**

Liebe Leserinnen und Leser,

in dieser Ausgabe von „Kitchen Stories“ präsentieren wir Ihnen ein ganz besonderes Kochbuch: eine Sammlung von Lieblingsrezepten unserer Mitarbeiter. Jedes Rezept spiegelt die persönlichen Vorlieben und kulinarischen Erfahrungen eines Teammitglieds wider und bietet Ihnen die Möglichkeit, die Vielfalt der Geschmäcker, die unser Unternehmen prägen, kennenzulernen.

Ob einfache Gerichte für den Alltag oder raffinierte Kreationen für besondere Anlässe – „Kitchen Stories“ bietet eine breite Palette an Rezepten, die sowohl Hobbyköche als auch erfahrene Gourmets inspirieren werden. Durch die Vielfalt der Beiträge erhalten Sie Einblicke in die kulinarischen Vorlieben und Kochtraditionen unserer Mitarbeiter.

Wir laden Sie ein, durch die Seiten zu blättern, Neues zu entdecken und die Rezepte auszuprobieren. Vielleicht finden Sie dabei Ihr neues Lieblingsgericht.

Viel Spaß beim Kochen und Genießen!





## RUHE GENIESSEN

Tauchen Sie ein in die kulinarische Welt unserer Mitarbeiter. Jedes Rezept, eine persönliche Note. Von schnellen Snacks bis zu raffinierten Gerichten. Entdecken und genießen Sie die Lieblingsrezepte der pro office Familie. Ein Kochbuch, das verbindet und inspiriert.



# Avocado mit Lachs und Eiern

// VORSPEISE



## Avocado mit Lachs und Eiern

Avocado mit Lachs und Eiern kombiniert hochwertige Proteine, gesunde Fette und essentielle Nährstoffe, die Herz, Gehirn und allgemeine Gesundheit fördern.



PERSONEN  
4



ZEIT  
30 Min.



SCHWIERIGKEIT  
2/10

### Zutaten

2 Avocados  
2 TL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
150 g Räucherlachs  
4 Eier  
½ rote Zwiebel  
2 Stiele Petersilie

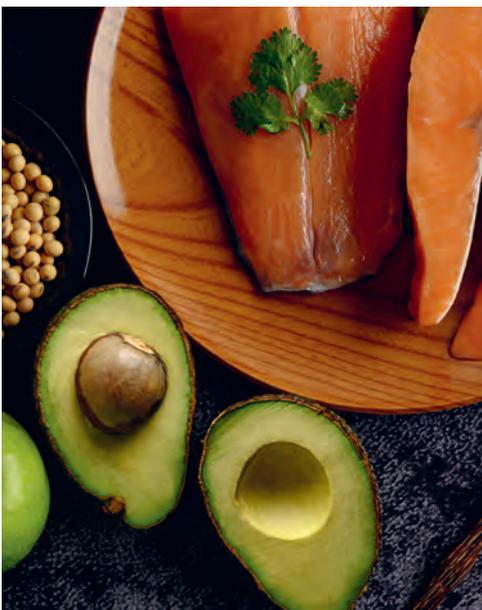
### Anleitung

Avocados waschen, trocken tupfen, halbieren, Kerne entfernen, die Schnittflächen mit etwas Öl bestreichen; die Höhlungen mit einem Löffel etwas vergrößern (das ausgelöste Fruchtfleisch anderweitig verwenden).

Avocados nebeneinander in eine gefettete Form setzen, salzen, pfeffern und die Vertiefungen mit je 1 Räucherlachsscheibe auskleiden und je 1 Ei hineingleiten lassen. Avocados im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C; Gas: Stufe 3) 20 Minuten backen, bis das Eiweiß gestockt ist.

Inzwischen Zwiebelhälfte schälen und in Streifen schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden.

Avocados aus dem Ofen nehmen, mit Pfeffer würzen, auf Tellern oder einer Platte anrichten und mit Zwiebel- und Petersilienstreifen bestreuen.



# Couscoussalat mit Granatapfel

// VORSPEISE



PERSONEN

2



ZEIT

30 Min.



SCHWIERIGKEIT

2/10

## Zutaten

**1 rote Peperoni**  
**1 Knoblauchzehe**  
**125 ml Tomatensaft**  
**125 g Couscous**  
**1 Bund glatte Petersilie**  
**50 g geröstete Pistazienkerne (optional)**  
**½ Bund Frühlingszwiebeln**  
**1 unbehandelte Zitrone**  
**Kerne von ½ Granatapfel**  
**125 ml Gemüsebrühe**  
**Salz, Pfeffer**  
**Olivenöl**



## Anleitung

Peperoni in feine Ringe schneiden (wer es nicht so scharf möchte, entfernt die Kerne). Den Knoblauch schälen und fein reiben. Tomatensaft, Gemüsebrühe, Peperoni, Knoblauch und 1 TL Salz in einen Topf geben alles aufkochen. Danach den Topf vom Herd nehmen, Couscous einrieseln lassen, mit Frischhaltefolie abdecken und 15 min ziehen lassen.

Petersilienblättchen abzupfen und grob hacken. Pistazienkerne zerstoßen und Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Zitronenschale abreiben und Saft auspressen. Nun alle Zutaten in eine Salatschüssel geben und 50 ml Olivenöl hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Persönliche Notiz von Heidi: Um es noch etwas frischer zu machen, füge ich gerne Cherry-Tomaten (geviertelt) hinzu und wenn man für eine größere Runde die doppelte Menge macht, ist eine Mini-Dose Mais eine leckere Ergänzung. Weitere Empfehlung: Salat morgens/mittags zubereiten. Wenn er abends durchgezogen ist, ist er noch besser.





# Cremiger Dattel-Dipp

// VORSPEISE



PERSONEN

4



ZEIT

30 Min.



SCHWIERIGKEIT

3/10

## Zutaten

**100 g entkernte, getrocknete Datteln**  
(lt. Originalrezept eigentl. 150 g, aber  
das wird mir persönlich zu süß. Außer-  
dem reicht eine Packung Datteln, die  
oft 200 g enthält, so für 2 Mail)

**1 Knoblauchzehe**

**200 g Schmand**

**200 g Frischkäse Natur**

**1 gestr. TL Harissapaste/Currypaste**

**0,5 TL Currypulver**

**zu**

## Anleitung

Datteln entsteinen und in Stücke schneiden.  
Knoblauch schälen und grob hacken.

Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben. Mit  
einem Pürierstab zu einem cremigen Dip  
verarbeiten.

Dip probieren und nach Belieben mit Salz und  
Zitronensaft abschmecken.

Sofort genießen oder für später einfrieren.

Dieses einfache Rezept lässt sich schnell  
zubereiten und ist perfekt für eine schnelle,  
leckere Beilage!

## Griechischer Nudelsalat

Nudelsalat bringt bunte Vielfalt zum Grillen, erfrischt und sättigt ohne zu beschweren. Ideal, um Freunden bei jeder Grillparty Freude zu machen!



PERSONEN

4



ZEIT

30 Min.



SCHWIERIGKEIT

4/10

### Zutaten

500 g Kritharaki Nudeln  
2 Paprika  
1-2 Packungen Snackmöhren  
3 Packungen Patros Genießerwürfel  
Tomate Basilikum, alternativ Schafskäse  
am Stück  
5 Tüten Knorr Salatkrönung griechische  
Art, alternativ italienische Art  
Rapsöl  
Wasser  
Nach persönlichem Wunsch kann auch  
Fleischwurst oder Thunfisch hinzugegeben  
werden.

### Anleitung

Nudeln ca. 15 Minuten kochen.

In der Zeit die Möhren, Paprika kleinschneiden,  
sowie die Knorr Salatkrönung entsprechend  
der Anleitung anrühren.

Alles zusammen in eine große Schüssel ver-  
rühren.

Die Nudeln anschließend unterrühren.

Nudelsalat dann 8 Stunden ziehen lassen.

# Griechischer Nudelsalat

// VORSPEISE





# Tortellini Salat

// VORSPEISE



PERSONEN

6



ZEIT

24 Std.



SCHWIERIGKEIT

7/10

## Zutaten

**750 g Käse Tortellini aus  
der Frischetheke**  
**1 Glas eingelegte getrocknete  
Tomaten**  
**1 Glas eingelegte gebratene  
Paprika**  
**2 Packungen Schafskäse  
gewürfelt**  
**4 Packungen Knorr Salatkrönung  
Basilikum Dressing**

## Anleitung

Schneiden Sie eingelegte getrocknete Tomaten und eingelegte gebratene Paprika in kleine Stücke.

Bereiten Sie die Tortellini nach Packungsanweisung zu und schrecken Sie sie nach dem Kochen mit kaltem Wasser ab.

Mischen Sie Olivenöl, Balsamico-Essig, einen Klecks Honig, Salz und Pfeffer zu einem Dressing.

Vermischen Sie alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Dressing und lassen Sie den Salat abgedeckt mindestens 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen.

# Veganes Möhrenbrot mit Walnüssen

// VORSPEISE



PERSONEN

4



ZEIT

3 Std.



SCHWIERIGKEIT

5/10

## Zutaten

**500g Vollkorn-Dinkelmehl**  
**1 Päckchen Trockenbackhefe**  
**1 TL Zucker**  
**1,5 EL Salz**  
**100 g Möhren**  
**80 g Walnusskerne**  
**50 g Sonnenblumenkerne**  
**1 Prise Muskat**

## Anleitung

Das Mehl, die Hefe, den Zucker und das Salz mischen. 380 ml lauwarmes Wasser dazugeben und gut verrühren.

Den Teig an einem warmen Ort abgedeckt ca. 2 Stunden gehen lassen.

Die Möhren schälen und fein reiben. Die Walnusskerne hacken. Die Möhren, Walnüsse und Sonnenblumenkerne sowie Muskat unter den Teig mischen.

Den Teig mit etwas Mehl bestreuen, mit bemehlten Händen zu einem ovalen Laib Brot formen. In eine mit Backpapier ausgelegte Kasten- oder große Auflaufform legen. Mit einem Küchentuch abdecken und weitere 50 Minuten gehen lassen.

Auf den Boden des Ofens eine ofenfeste Form mit 100 ml Wasser stellen. Einen Gitterrost direkt darüber schieben, sodass das Brot möglichst weit unten im Ofen backt.

Das Brot im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Umluft (220 Grad Ober- und Unterhitze) etwa 50 Minuten backen.



# Der perfekte Eiersalat

// VORSPEISE



## Der perfekte Eiersalat

Dieses unerschütterliche Mitglied des Büffet-Tisches trotz mutig jedem Diät-Trend und sorgt mit seinem cremig-köstlichen Charakter für heimliche Fans in jeder Runde. Hart gekochte Eier, die nach Freiheit strebten und stattdessen in einer cremigen Mayonnaise-Lagune landeten – welch ein Schicksal! Fügt man noch etwas Schnittlauch hinzu, wird aus dem simplen Ei-Mix ein grüner Garten der Gaumenfreuden.



PERSONEN  
6



ZEIT  
40 Min.



SCHWIERIGKEIT  
5/10

### Zutaten

8 Bio- Eier  
1 kleiner Apfel  
3 Gewürzgurken  
100g gekochter Schinken (kann man aber auch weglassen)  
1 EL Kapern  
200 g Mayonnaise  
(am besten selbstgemacht)  
100-150 g Vollmilchjoghurt  
1-2 TL körniger Senf  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
½ Bund Schnittlauch

### Anleitung

Eier 10 Minuten hart kochen, kalt abspülen, pellen und grob hacken.

Den Apfel vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Ebenso die Gewürzgurken und den Schinken.

Mayonnaise und Joghurt verrühren und die Soße mit Senf, Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Vorbereitete Zutaten und Soße vorsichtig verrühren.

Den Salat etwa 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen. Dann nochmals abschmecken.

Den Schnittlauch direkt über dem Salat in feine Röllchen schneiden, eventuell mit Eihälften dekorieren.



## Gebackener Ziegenkäse auf Salat, Honig und Wallnüssen

Gebackener Ziegenkäse auf einem Bett aus frischem Salat, garniert mit Honig und Walnüssen, ist eine wahre Delikatesse, die Eleganz und rustikalen Charme auf den Teller bringt. Der cremige Ziegenkäse wird außen knusprig gebacken, während er innen wunderbar weich bleibt, und bietet einen herrlichen Kontrast zu den knackigen Salatblättern.



PERSONEN  
ca. 30 Stück



ZEIT  
30 Min.



SCHWIERIGKEIT  
3/10

### Zutaten

150g Ziegen-Weichkäse Rolle  
70g Blattsalat gemischt  
50g Himbeeren ( oder Feigen )  
2 EL Walnüsse  
2 TL Honig

Für das Dressing

4 EL Balsamicoessig hell  
2 EL Olivenöl  
6 TL Honig  
4 TL Senf  
Salz, Pfeffer



### Anleitung

Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.

Ziegenkäserolle in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Backblech legen. Oberseite der runden Käsescheiben mit Honig bestreichen und für etwa 10 Minuten auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen backen.

Während der Ziegenkäse im Ofen ist, das Honigdressing und die restlichen Zutaten für den Salat vorbereiten. Eine Vinaigrette aus dem hellen Balsamicoessig zusammen mit dem Olivenöl, dem Honig, dem Senf und etwas Salz und Pfeffer erstellen.

Salat waschen, trocknen und in mundgerechte Stücke zupfen. Walnüsse mit einem Messer in grobe Stücke hacken. Optional kann man die Nüsse zusätzlich kurz in einer Pfanne anrösten.

Jetzt kann der bunte Salat mit Ziegenkäse und Honig bereits angerichtet werden. Verteile dafür zuerst den gewaschenen Salat und die frischen Himbeeren auf den Tellern. Dann den gebackenen Ziegenkäse auf das Salatbett setzen. Alles gleichmäßig mit dem Dressing beträufeln und mit den gehackten Walnüssen bestreuen

P.S.: Am besten schmeckt der Salat, wenn der gratinierte Ziegenkäse noch warm ist.

# Gebackener Ziegenkäse auf Salat, Honig und Walnüssen

// VORSPEISE



# Italienische Bruschetta

---

FESTLICHE CUPCAKES



## Italienische Grüße

Diese Bruschetta kombiniert die Frische von Tomaten und Basilikum mit der Knusprigkeit des gerösteten Brotes und den tiefen Aromen von Olivenöl und Balsamico. Ein einfacher, aber beeindruckender Genuss, der in der Küche Italiens verwurzelt ist. Guten Appetit!



PERSONEN  
12 Stück



ZEIT  
ca. 90 Min.



SCHWIERIGKEIT  
3/10

### Zutaten

**1 Baguette, in etwa 1 cm dicke Scheiben geschnitten**  
**4 große reife Tomaten, gewürfelt**  
**1 Knoblauchzehe, fein gehackt**  
**1 kleine rote Zwiebel, fein gewürfelt**  
**1 Handvoll frisches Basilikum, grob gehackt**  
**3 EL extra natives Olivenöl**  
**1 EL Balsamico-Essig**  
**Salz und Pfeffer**  
**Optional: Frisch geriebener Parmesan oder Mozzarella**

### Anleitung

Backofen auf 200°C vorheizen.  
Baguettescheiben auf ein Backblech legen und leicht mit Olivenöl beträufeln. Im Ofen etwa 5-10 Minuten rösten, bis sie leicht goldbraun und knusprig sind. Alternativ können Sie die Scheiben auch auf dem Grill rösten.

In einer Schüssel die gewürfelten Tomaten, gehackten Knoblauch, gewürfelte rote Zwiebel und das gehackte Basilikum vermischen. Olivenöl und Balsamico-Essig hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut umrühren.

Die gerösteten Brotscheiben aus dem Ofen nehmen. Eine halbierte Knoblauchzehe verwenden, um jede Brotscheibe sanft einzureiben – dies gibt zusätzliches Aroma.  
Die Tomatenmischung großzügig auf den gerösteten Brotscheiben verteilen. Optional mit Parmesan oder Mozzarella bestreuen.

Sofort servieren, während das Brot noch warm und knusprig ist.



# Eingelegter Schafskäse mit Oliven

// VORSPEISE



PERSONEN  
ca. 32 Stück



ZEIT  
70 Min.



SCHWIERIGKEIT  
5/10

## Zutaten

250g Schafskäse  
Oliven (schwarz oder grün)  
1/2 - 1 Zitrone (in Scheiben geschnitten)  
1 - 2 Knoblauchzehen  
3 EL Kräuter z.B. Majoran, Estragon,  
Rosmarin, Tyminan (frisch oder getrocknet)  
evtl. getrocknete Tomaten  
evtl. gegrillte Paprikaschoten



## Anleitung

Schafskäse in 1cm große Würfel schneiden. Dann die Zitrone in Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen (fein gehackt oder in dünne Scheiben geschnitten) mit den Kräutern vermischen.

In einem Glas mit Schnapp- oder Schraubverschluss abwechselnd Schafskäse, Oliven, Tomaten, Paprika, Zitronenscheiben und die Knoblauch-Kräutermischung schichten.

Mit Olivenöl ca. 1 cm höher als die Einlage auffüllen und mind. 24 Std. ziehen lassen.

Entnehmen Sie die Mischung so, wie Sie sie benötigen und beachten Sie, dass der Inhalt immer gut mit Öl bedeckt bleibt.

Das verbliebene Öl bildet eine würzige Grundlage für alle Essig-Öl-Saucen.

Schön verpackt ist es auch ein tolles Mitbringsel!

# Pasta mit grünem Spargel

// HAUPTGANG



PERSONEN  
30 Stück



ZEIT  
80 Min.



SCHWIERIGKEIT  
5/10

## Zutaten

500 g grüner Spargel  
ca. 250g Pasta (ich nehme am Liebsten kurze Nudeln)  
300-400 g aromatische Cocktailtomaten  
1x Tüte Pinienkerne  
Olivenöl zum braten  
Parmesan



## Anleitung

Spargel waschen. Die holzigen, trockenen Enden des Spargels entfernen – etwa 2 bis 3 Zentimeter von der Unterseite. Anschließend den Spargel in gleichmäßige Stücke von etwa 2 cm Länge schneiden. Die Spargelstücke in der Pfanne braten, bis sie leicht gebräunt und bissfest sind. Dies dauert in der Regel 5-7 Minuten. Den Spargel mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und ihn beiseite stellen.

Halbiere kleine Kirschtomaten. Brate die Tomatenhälften mit der Schnittfläche nach unten, bis sie karamellisieren und weich werden, etwa 3-4 Minuten. Würze auch die Tomaten mit Salz und Pfeffer und nimm sie dann aus der Pfanne.

In einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Öl die Pinienkerne bei mittlerer Hitze anrösten. Rühre sie kontinuierlich um, damit sie gleichmäßig bräunen und nicht verbrennen.

Bringe in einem großen Topf Wasser mit etwas Salz zum Kochen. Koch die Pasta nach Packungsanweisung, bis sie al dente ist.

Hebe vorsichtig den gebratenen Spargel, die gerösteten Tomaten und die Pinienkerne unter die Pasta. Richte die Pasta auf Tellern an. Bestreue jedes Gericht großzügig mit frisch geriebenem Parmesan.



## Sommerlicher Tapas-Spaß

Diese Tapas-Spieße sind nicht nur farbenfroh und appetitlich, sondern auch vielseitig. Sie können ganz nach Ihrem Geschmack mit verschiedenen Gemüsesorten oder Käsesorten variiert werden. Genießen Sie die Kombination aus warmem, gegrilltem Gemüse, schmelzendem Käse und knusprigem Brot. Ideal für eine sommerliche Gartenparty oder als Teil eines Tapas-Abends!



PERSONEN  
4



ZEIT  
120 Min.



SCHWIERIGKEIT  
5/10

### Zutaten

1 Zucchini  
1 rote Paprika  
1 gelbe Paprika  
1 Aubergine  
200 g Halloumi-Käse  
1 Baguette  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer  
2 EL Balsamico-Essig  
1 TL getrockneter Oregano oder Thymian  
Frische Kräuter (z.B. Basilikum oder Petersilie) zum Garnieren  
Optional: schwarze Oliven oder Kirschtomaten



### Anleitung

Gemüse und Halloumi in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Baguette in Scheiben schneiden und jede Scheibe halbieren oder vierteln, je nach Größe.

In einer großen Schüssel 4 EL Olivenöl mit Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer und getrockneten Kräutern verrühren.

Das geschnittene Gemüse und den Käse in die Marinade geben und alles gut durchmischen, damit die Marinade gleichmäßig verteilt ist. Mindestens 15 Minuten marinieren lassen.

Gemüse, Käse und Brotstücke abwechselnd auf die Spieße stecken. Falls gewünscht, können auch Oliven oder Kirschtomaten hinzugefügt werden.

Grill auf mittlere Hitze vorheizen.  
Die Spieße auf den Grill legen und etwa 8-10 Minuten grillen, dabei gelegentlich wenden, bis das Gemüse weich und leicht gebräunt ist. Die gegrillten Spieße auf eine Platte legen. Mit frischen Kräutern garnieren und sofort servieren.

# Sommerliche Tapas-Spieße

// HAUPTGANG





# Gebratener Lachs auf Salatbett

// HAUPTGANG



PERSONEN

4-6



ZEIT

60 Min.



SCHWIERIGKEIT

5/10

## Zutaten

4 Lachsfilets (je ca. 150 g)  
Salz und Pfeffer  
2 EL Olivenöl  
Saft von 1 Zitrone  
1 TL Honig  
1 TL Senf  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
150 g gemischte Blattsalate (z.B. Rucola, Spinat und Lollo Rosso)  
1 kleine Gurke, in Scheiben geschnitten  
10 Kirschtomaten, halbiert  
1 rote Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten  
1 Avocado, gewürfelt  
2 EL Kapern  
Frische Kräuter wie Dill, Petersilie oder Basilikum



## Anleitung

Die Lachsfilets abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen. Die Lachsfilets auf der Hautseite zuerst etwa 3-4 Minuten braten, dann wenden und auf der anderen Seite 2-3 Minuten fertig braten, bis der Lachs gar und innen noch leicht glasig ist.

In einer kleinen Schüssel den restlichen Olivenöl, Zitronensaft, Honig, Senf und Knoblauch zu einem Dressing verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den gemischten Salat, Gurkenscheiben, halbierte Kirschtomaten, rote Zwiebelringe und gewürfelte Avocado in einer großen Schüssel vermengen. Das Dressing über den Salat geben und alles vorsichtig vermischen.

Den Salat auf Teller verteilen. Je ein gebratenes Lachsfilet auf den Salat legen. Mit Kapern und frischen Kräutern garnieren.

# Brothäppchen mit Avocado und Lachs

// HAUPTGANG



PERSONEN  
3-4



ZEIT  
90 Min.



SCHWIERIGKEIT  
4/10

## Zutaten

1 Baguette, in dünne Scheiben geschnitten  
200 g frischer Lachs (Sashimi-Qualität), in dünne Scheiben geschnitten  
1 reife Avocado  
1 Limette (Saft und Abrieb)  
Salz und Pfeffer  
1 kleine rote Zwiebel, sehr fein gewürfelt  
Frische Kresse oder andere Sprossen nach Wahl  
Olivenöl  
Optional: ein paar Tropfen Sesamöl und/oder Wasabi für zusätzlichen Kick



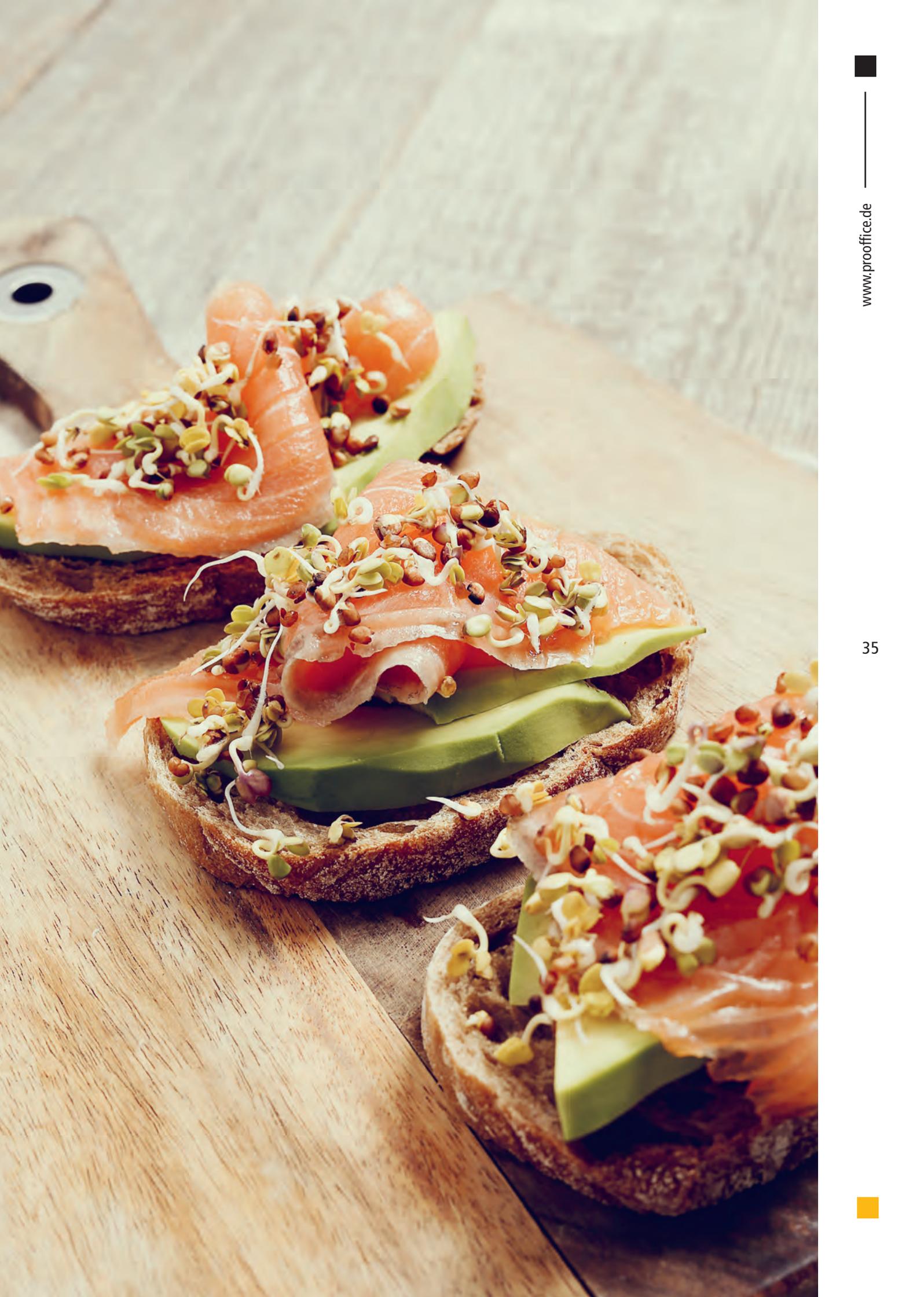
## Anleitung

Backofen auf 180°C vorheizen.  
Baguettescheiben auf ein Backblech legen und mit etwas Olivenöl beträufeln.  
Im Ofen etwa 5-10 Minuten rösten, bis sie leicht golden und knusprig sind. Danach abkühlen lassen.

Die Avocado halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch vorsichtig aus der Schale heben. Das Avocado-Fruchtfleisch in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Limettensaft, -abrieb, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles gut vermischen. Optional ein paar Tropfen Sesamöl für ein nussiges Aroma beimengen.

Eine Schicht der Avocadomischung auf jede geröstete Baguettescheibe streichen. Eine oder zwei Scheiben des frischen Lachses darauflegen. Mit fein gewürfelter roter Zwiebel und frischen Sprossen garnieren. Falls gewünscht, ein wenig Wasabi auf den Lachs geben für zusätzliche Schärfe.

Die Brothäppchen auf einer schönen Platte anrichten. Direkt servieren, um die Frische der Zutaten zu bewahren.





# Die Nordsee-Schnitte

// HAUPTGANG



PERSONEN  
5



ZEIT  
95 Min.



SCHWIERIGKEIT  
4/10

## Zutaten

1 Baguette, in etwa 1 cm dicke Scheiben geschnitten  
200 g Garnelen, gekocht und geschält  
200 g Frischkäse  
3 EL saure Sahne  
1 kleine Schalotte, fein gewürfelt  
2 EL frische Kräuter (z.B. Dill, Petersilie, Schnittlauch), gehackt  
Saft und Abrieb einer halben Zitrone  
Salz und Pfeffer  
1 Knoblauchzehe, halbiert  
2 EL Olivenöl  
Optional: ein paar Tropfen Tabasco oder ein wenig frisch geriebener Meerrettich für extra Schärfe



## Anleitung

Baguettescheiben auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und leicht salzen. Im Ofen etwa 5-10 Minuten rösten, bis sie golden und knusprig sind. Nach dem Herausnehmen jede Scheibe mit der halbierten Knoblauchzehe einreiben.

Frischkäse mit saurer Sahne in einer Schüssel glatt rühren. Schalotte, Kräuter, Zitronensaft und -abrieb unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und optional Tabasco oder Meerrettich abschmecken.

Garnelen falls nötig noch einmal halbieren oder dritteln, je nach Größe, damit sie gut auf das Baguette passen.

Eine dicke Schicht der Frischkäse-Creme auf jede geröstete Baguettescheibe streichen. Mit ein paar Garnelen belegen.

Die Nordsee-Schnitten auf einer Platte anrichten. Optional mit zusätzlichen Kräutern garnieren oder mit ein paar Spritzern Zitronensaft beträufeln.

# Pulled Chicken Wrap

// HAUPTGANG



## Pulled Chicken Wrap

Dieses Rezept kombiniert das würzige, zarte Pulled Chicken mit der Frische von Gemüse und einer cremigen Sauce, eingewickelt in eine weiche Tortilla. Eine köstliche und befriedigende Mahlzeit! Guten Appetit!



PERSONEN  
4



ZEIT  
75 Min.



SCHWIERIGKEIT  
6/10

### Zutaten

500 g Hähnchenbrust  
4 große Weizen- oder Maistortillas  
1 rote Paprika, in Streifen geschnitten  
1 gelbe Paprika, in Streifen geschnitten  
1 kleine rote Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten  
1 Avocado, in Scheiben geschnitten  
Frische Blattsalate (z.B. Rucola oder Romanasalat)  
150 g Joghurt  
2 EL Mayonnaise  
1 TL Paprikapulver  
1/2 TL Kreuzkümmel  
1/2 TL Knoblauchpulver  
Saft von 1 Limette  
2 EL Olivenöl  
Salz und Pfeffer



### Anleitung

Hähnchenbrust mit Olivenöl, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer marinieren. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze das marinierte Hähnchen von jeder Seite 5-7 Minuten braten, bis es durchgegart ist. Das Hähnchen aus der Pfanne nehmen, etwas abkühlen lassen und dann mit zwei Gabeln "pullen" (in kleine Stücke zerpfücken).

Joghurt, Mayonnaise und Limettensaft in einer kleinen Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Paprika, rote Zwiebel und Avocado vorbereiten.

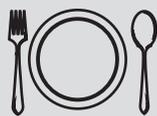
Tortillas nach Packungsanweisung erwärmen. Jede Tortilla mit einer Schicht Blattsalat, gezupftem Hähnchen, Gemüsestreifen und Avocadoscheiben belegen. Einige Löffel des Dressings über die Füllung geben.

Die Seiten der Tortilla leicht über die Füllung klappen und dann den Wrap von einer Seite zur anderen fest aufrollen.

Die Wraps in Hälften schneiden und servieren. Optional können Sie die Wraps kurz in einer Grillpfanne anbraten, um sie außen knusprig zu machen.

## Männertraum vom Grill

Dieses Gericht kombiniert das reichhaltige Aroma des Rib Eye Steaks mit den kräuterigen, knusprigen Rosmarinkartoffeln und dem süßlich gerösteten Gemüse zu einem wahrhaft köstlichen Mahl. Perfekt für ein besonderes Abendessen oder einen gemütlichen Grillabend! Guten Appetit!



PERSONEN  
2



ZEIT  
5 Min.



SCHWIERIGKEIT  
2/10

## Zutaten

2 Rib Eye Steaks (je ca. 250-300 g)  
500 g kleine Kartoffeln (z.B. Drillinge)  
2 Zweige frischer Rosmarin  
1 Zucchini  
1 rote Paprika  
1 gelbe Paprika  
1 Aubergine  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer  
2 Knoblauchzehen  
Optional: grobes Meersalz

## Anleitung

Kartoffeln gründlich waschen und halbieren. In einem Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten garen, bis sie fast weich sind. Wasser abgießen und Kartoffeln etwas abkühlen lassen. In einer großen Schüssel mit Olivenöl, gehacktem Rosmarin, zerdrücktem Knoblauch, Salz und Pfeffer mischen.

Zucchini, Paprika und Aubergine in mittelgroße Stücke schneiden. In einer Schüssel mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen.

Steaks etwa 30 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Raumtemperatur annehmen können. Mit Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Grill auf hohe Hitze vorheizen. Kartoffeln und Gemüse auf den Grill geben. Kartoffeln etwa 10-15 Minuten grillen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Gemüse etwa 5-10 Minuten grillen, bis es die gewünschte Bräunung erreicht hat. Steaks auf den heißen Grill legen und je nach Dicke und gewünschtem Gargrad etwa 3-5 Minuten pro Seite grillen. Für medium rare etwa 3 Minuten pro Seite, für medium etwa 4-5 Minuten.

Steaks vom Grill nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen, damit sich die Säfte verteilen können. Danach mit den Beilagen genießen.



# Rib Eye Steak mit Tüddelkrams

// HAUPTGANG



# American Club Sandwich

// HAUPTGANG



PERSONEN  
2-3



ZEIT  
15 Min.



SCHWIERIGKEIT  
2/10

## Zutaten

12 Scheiben Weiß- oder Vollkornbrot, getoastet  
 2 Hähnchenbrustfilets, gegrillt und in dünne Scheiben geschnitten  
 8 Scheiben Frühstücksspeck, knusprig gebraten  
 4 Blätter Eisbergsalat, gewaschen und getrocknet  
 2 Tomaten, in Scheiben geschnitten  
 1 reife Avocado, in Scheiben geschnitten  
 Mayonnaise  
 Senf (optional)  
 Salz und Pfeffer

Für die Pommes:

4 große Kartoffeln, geschält und in Streifen geschnitten  
 3 EL Olivenöl  
 Salz  
 Optional: Paprikapulver oder Knoblauchpulver

## Anleitung

Ofen auf 220°C vorheizen. Kartoffelstreifen in eine Schüssel geben, mit Olivenöl und Salz (und optional mit Paprikapulver oder Knoblauchpulver) vermischen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und etwa 25-30 Minuten backen, bis sie golden und knusprig sind. Halbzeit durch die Backzeit die Pommes wenden.

Brot toasten und jeweils drei Scheiben pro Sandwich bereitlegen. Die erste Brotscheibe dünn mit Mayonnaise (und optional mit Senf) bestreichen. Eine Schicht Salat, zwei Scheiben Tomate, einige Scheiben Hähnchenbrust und zwei Scheiben Speck darauflegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine zweite Brotscheibe darauflegen und diese Schicht wiederholen. Die letzte Brotscheibe mit Mayonnaise bestreichen und auf das Sandwich legen.

Das Sandwich diagonal in vier Dreiecke schneiden und mit Zahnstochern fixieren.

Das Club Sandwich zusammen mit den heißen Pommes servieren. Optional können Sie einen kleinen Salat oder Ketchup und Mayonnaise als Beilage hinzufügen.



# Pulled Pork Burger a lá Chef\_\_

// HAUPTGANG



## Pulled Pork Burger a lá Chef

Dieses Rezept für einen Pulled Pork Burger mit selbstgemachten Buns ist eine wahre Gaumenfreude, die jedes BBQ oder jede Mahlzeit zu einem besonderen Ereignis macht. Guten Appetit!



PERSONEN

2-3



ZEIT

15 Min.



SCHWIERIGKEIT

2/10

### Zutaten

**1,5 kg Schweineschulter**  
**2 EL brauner Zucker**  
**1 EL Paprikapulver**  
**1 EL Salz**  
**1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer**  
**1 TL Knoblauchpulver**  
**1 TL Zwiebelpulver**  
**250 ml BBQ-Sauce**  
**250 ml Apfelwein oder Brühe**  
**Für die Burger Buns:**  
**500 g Mehl**  
**1 Päckchen Trockenhefe (7 g)**  
**2 EL Zucker**  
**1 TL Salz**  
**300 ml warmes Wasser**  
**3 EL weiche Butter**  
**1 Ei zum Bestreichen**  
**Sesamsamen zum Bestreuen**

Zusätzliche Zutaten:

**Coleslaw**

**Eingelegte Gurken**

**Zusätzliche BBQ-Sauce**

### Anleitung

Die Schweineschulter mit braunem Zucker, Paprikapulver, Salz, schwarzem Pfeffer, Knoblauchpulver und Zwiebelpulver einreiben. In einem Schmortopf oder langsamen Kocher

die Schweineschulter zusammen mit BBQ-Sauce und Apfelwein oder Brühe geben.

Bei niedriger Hitze 8-10 Stunden kochen, bis das Fleisch sehr zart ist und sich leicht zerzupfen lässt. Das Fleisch aus dem Topf nehmen, zerkleinern und mit etwas Kochflüssigkeit und zusätzlicher BBQ-Sauce vermischen.

Mehl, Trockenhefe, Zucker und Salz in einer großen Schüssel vermischen. Warmes Wasser und Butter hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten. Etwa 10 Minuten lang kneten. Den Teig in einer geölten Schüssel abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Den aufgegangenen Teig in 8 gleich große Teile teilen, rund formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Nochmals 30 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Buns mit einem verquirlten Ei bestreichen und mit Sesamsamen bestreuen. Im vorgeheizten Ofen etwa 15-20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Die frisch gebackenen Buns aufschneiden und nach Wunsch leicht toasten. Eine gute Menge Pulled Pork auf die untere Hälfte eines jeden Buns geben.

Mit Coleslaw und eingelegten Gurken belegen. Etwas mehr BBQ-Sauce darüber geben, wenn gewünscht. Die obere Hälfte des Buns darauf setzen.

# Erdbeer Windräder

// NACHSPEISE



PERSONEN  
4-6



ZEIT  
20 Min.



SCHWIERIGKEIT  
2/10

## Zutaten

1 Pkg. Blätterteig  
200 ml Milch  
1 EL Zucker  
2 EL Vanillepuddingpulver  
1 Eigelb zum Bestreichen  
2 EL gestiftete Mandeln  
200 g frische Erdbeeren  
halbiert oder geviertelt  
Minze oder Melisse zum Garnieren  
Staubzucker zum Bestreuen



## Anleitung

Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

3 EL Milch mit Zucker und Puddingpulver glattrühren. Restliche Milch aufkochen und angerührtes Puddingpulver zügig einrühren.

Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten und mit dem mitgerollten Backpapier direkt am Backblech entrollen. Teig in 6 gleich große Rechtecke schneiden. Die Teigecken etwa 3 cm tief diagonal zur Mitte hin einschneiden. Je einen eingeschnittenen Teil jeder Ecke nach innen klappen.

Teig mit Eigelb bestreichen und mittig 1-2 EL der Puddingfüllung platzieren. Die Windmühlen mit Mandelstiften bestreuen.

Im Backofen 15-20 Min. auf mittlerer Schiene goldbraun backen.

Mit Erdbeeren belegen und mit Minze oder Melisse garnieren. Nach Belieben mit Staubzucker bestreuen und servieren.





# Erdbeer-Tiramisu im Glas

// NACHSPEISE



PERSONEN

4



ZEIT

30 Min.



SCHWIERIGKEIT

3/10

## Zutaten

**500 g Erdbeeren**  
**1 Bio-Zitrone**  
**1 Päckchen Vanillezucker**  
**250 g Magerquark**  
**250 g Mascarpone**  
**20 g Zucker**  
**1 Päckchen Bourbon Vanille**  
**10 Löffelbiskuits**  
**100 ml Apfelsaft**  
**40 ml Erdbeer-Limes**  
**Frische Minze**

## Anleitung

Zuerst die Erdbeeren waschen und den Strunk entfernen. Außerdem die Zitrone waschen und die Schale abreiben.

Dann 100 g der Erdbeeren in einen Messbecher geben und den Saft der Zitrone dazu pressen. Vanillezucker dazugeben und pürieren.

Jetzt die Creme für das Erdbeer-Tiramisu zubereiten. Dazu Quark mit Mascarpone, Zitronenabrieb, Zucker und Bourbon Vanille glatt rühren.

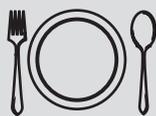
Die restlichen Erdbeeren halbieren und in Scheiben schneiden. Außerdem die Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerbröseln.

Den zerbröselten Löffelbiskuit dann in die Gläser füllen. Apfelsaft und Erdbeer-Limes mischen und über den Biskuit träufeln.

Anschließend Mascarpone, danach Erdbeeren in die Gläser schichten. Den Vorgang so lange wiederholen, bis die Gläser voll sind. Zum Schluss die pürierten Erdbeeren darüber geben und mit Minze dekorieren.

## Sommerliches Zitrontiramisu

Ein sommerliches Zitrontiramisu ist die perfekte Erfrischung für warme Tage. Dieser leichte und luftige Dessertklassiker wird durch den spritzigen Hauch von Zitronen zu einer echten Gaumenfreude.



PERSONEN

4



ZEIT

30 Min.



SCHWIERIGKEIT

4/10

## Zutaten

Mascarpone-Creme:

**500 g Mascarpone oder: Quark****200 ml Sahne****50 g Zucker****0.5 Bio-Zitrone**

Zutaten für das Lemon Curd:

**(oder fertig kaufen z.B. von BonneMaman)****150 ml (von etwa 3 Zitronen) Zitronensaft****130 g Zucker****50 g weiche Butter****100 ml Sahne****30 ml kaltes Wasser****20 g Speisestärke**

Weitere Zutaten:

**250 g Löffelbiskuits****80 ml Orangensaft****alternativ: Mandellikör oder Limoncello****Minzblätter****oder gehackte Pistazienkerne**

## Anleitung

Sahne mit Zucker steif schlagen. Mascarpone in eine Schüssel geben und vorsichtig glatrühren. Die geschlagene Sahne unter die Mascarpone heben. Die Masse mit Zitronenarabes abschmecken und gegebenenfalls etwas nachsüßen.

Ein Sieb und eine Schüssel bereitstellen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser klümpchenfrei verrühren. Zitronensaft mit Zucker in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Sahne hinzugeben und nochmal alles kurz aufkochen.

Das Stärkegemisch dazugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze circa 40 Sekunden köcheln lassen. Die Masse durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und etwa 5 Minuten lauwarm abkühlen lassen. Die Butter in kleine Flöckchen teilen und nach und nach hinzufügen und leicht verrühren. Zu einer homogenen Masse vermischen. Noch warm weiterverarbeiten.

Die Zutaten wie folgt in einer Auflaufform (etwa 35 x 25 cm) schichten: Löffelbiskuits kurz in Orangensaft oder Limoncello tränken und den Boden der Auflaufform damit belegen. Etwa 1 Drittel Lemon Curd aufstreichen. Darauf die Hälfte der Mascarpone-Creme geben und glattstreichen. Eine weitere Lage getunkte Löffelbiskuits auflegen. Wieder mit Lemon Curd und Creme bestreichen. Mit etwas Lemon Curd abschließen. Das Tiramisu mindestens 4 Stunden kaltstellen. Mit Minze oder Pistazien garnieren.

# Sommerliches Zitronentiramisu

// NACHSPEISE





# Vanilleeis De Luxe

// NACHSPEISE



PERSONEN

6



ZEIT

2-3 Std.



SCHWIERIGKEIT

7/10

## Zutaten

**500 ml Vollmilch**

**500 ml Sahne**

**1 ganze Vanilleschote**

**6 große Eigelb**

**150 g Zucker**

**1 Prise Salz**

**Optionale Luxuszutaten:**

**100 g hochwertige Schokoladentropfen  
oder gehackte Schokolade**

**50 ml Rum oder Bourbon**

**(für Erwachsene)**

**50 g karamellisierte Pekannüsse,  
gehackt**

## Anleitung

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Milch, Sahne, Vanillemark und die aufgeschlitzte Vanilleschote in einen Topf geben und langsam zum Kochen bringen. Sobald die Mischung kocht, vom Herd nehmen und etwa 30 Minuten ziehen lassen, um das Vanillearoma zu intensivieren.

In einer separaten Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker und einer Prise Salz schaumig schlagen.

Die Vanillemilch durch ein Sieb gießen, um die Vanilleschote zu entfernen und eventuelle Feststoffe zu filtern. Die warme Milch langsam zu den geschlagenen Eiern geben, dabei ständig rühren, um die Eier nicht zu stocken.

Die Mischung zurück in den Topf geben und bei niedriger Hitze kochen, bis die Mischung dick genug ist, um die Rückseite eines Löffels zu überziehen. Die Mischung sollte nicht kochen, um ein Gerinnen der Eier zu vermeiden.

Die fertige Eisbasis in eine Schüssel gießen und schnell abkühlen lassen. Sie können die Schüssel in ein Eisbad stellen und gelegentlich umrühren, um den Prozess zu beschleunigen. Eiscreme herstellen:

Die abgekühlte Mischung in eine Eismaschine geben und gemäß den Anweisungen des Geräts verarbeiten.

Wenn die Eismasse fast fertig ist, die optionalen Luxuszutaten wie Schokolade, Rum und Pekannüsse hinzufügen und weiter mischen, bis die Zutaten gleichmäßig verteilt sind.

Das fertige Eis in einen geeigneten Behälter umfüllen und für mindestens 4 Stunden im Gefrierfach fest werden lassen.

# Erdbeer-Quark Duett

// NACHSPEISE



PERSONEN

4



ZEIT

90 Min.



SCHWIERIGKEIT

5/10

## Zutaten

500 g Erdbeeren, gewaschen und in  
Scheiben geschnitten  
500 g Quark  
200 ml Sahne  
100 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
200 g Butterkekse  
50 g geschmolzene Butter  
Einige ganze Erdbeeren zur Dekoration  
Optional: frische Minzblätter zur  
Dekoration

## Anleitung

Die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz oder einem schweren Gegenstand fein zerbröseln. Die geschmolzene Butter zu den Keksbröseln geben und gut vermischen, bis alles gleichmäßig feucht ist.

Die Keksmischung als erste Schicht in eine Glasschale oder in einzelne Gläser verteilen und leicht andrücken, um eine Basis zu formen.

In einer Schüssel den Quark mit Zucker und Vanillezucker glatt rühren. In einer anderen Schüssel die Sahne steif schlagen und dann vorsichtig unter die Quarkmischung heben, um eine leichte und luftige Textur zu erhalten.

Eine Schicht der Quarkcreme über die Keksbasis geben. Eine Schicht Erdbeerscheiben darauf verteilen. Diese Schichten wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind, wobei die oberste Schicht eine Quarkschicht sein sollte.

Das Dessert für mindestens 2 Stunden im Kühlchrank kühlen, damit es fest wird und die Aromen sich entfalten können.

Das Schichtdessert mit ganzen Erdbeeren und optional mit frischen Minzblättern garnieren. Sofort servieren und genießen.



# Sommerliche Erdbeerbombe

// NACHSPEISE



## Sommerliche Erdbeerbombe

Eine sommerliche Erdbeertorte ist der Inbegriff von Sonnenschein auf einem Teller. Diese Torte beginnt mit einem luftigen Biskuitboden, der leicht und perfekt für heiße Tage ist. Frische, saftige Erdbeeren, in ihrer vollen Pracht, werden sorgfältig auf einer Schicht aus samtiger Vanillecreme arrangiert, die auf den Biskuit gestrichen wird.



PERSONEN  
10



ZEIT  
120 Min.



SCHWIERIGKEIT  
5/10

### Zutaten

Für die Biskuitböden:

**4 Eier**  
**200 g Zucker**  
**1 Päckchen Vanillezucker**  
**200 g Mehl**  
**1 TL Backpulver**  
**Eine Prise Salz**

Für die Füllung:

**500 g frische Erdbeeren, gewaschen und halbiert**  
**500 ml Sahne**  
**2 Päckchen Sahnesteif**  
**200 g Mascarpone**  
**100 g Puderzucker**  
**1 TL Vanilleextrakt**

Dekoration:

**FrISCHE Erdbeeren**  
**FrISCHE Blaubeeren**  
**Einige Blätter frISCHE Minze**

### Anleitung

Backofen auf 180°C vorheizen.

Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, bis die Masse hell und voluminös ist. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und vorsichtig unter die Eiermasse heben. Den Teig gleichmäßig auf zwei (oder drei, je nach Wunsch) vorbereitete runde Backformen verteilen. Für etwa 20-25 Minuten backen, bis ein Zahnstocher sauber herauskommt. Die Böden vollständig abkühlen lassen.

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.

Mascarpone mit Puderzucker und Vanilleextrakt glatt rühren, dann vorsichtig die geschlagene Sahne unterheben.

Einen Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen. Etwa ein Drittel der Mascarpone-Sahne-Mischung darauf verteilen und eine Schicht Erdbeeren darauf legen. Den nächsten Boden auflegen und den Vorgang wiederholen, bis alle Böden aufgebraucht sind, dabei mit einer Schicht Mascarpone-Sahne abschließen.

Mit frischen Erdbeeren und Minzblättern dekorieren.

Die Torte für mindestens eine Stunde im Kühlschrank fest werden lassen, damit sie sich besser schneiden lässt.



# Fruty Frozen Joghurt Bowl

// NACHSPEISE



PERSONEN  
ca. 32 Stück



ZEIT  
70 Min.



SCHWIERIGKEIT  
5/10

## Zutaten

**500 g griechischer Joghurt (oder eine andere Joghurtart deiner Wahl)**

**3 EL Honig oder Ahornsirup**

**1 TL Vanilleextrakt**

**Verschiedene frische oder gefrorene Früchte (z.B. Beeren, Mango, Kiwi)**

**Optional: Nüsse, Samen oder Granola für zusätzliche Textur**



## Anleitung

Griechischen Joghurt mit Honig und Vanilleextrakt in einer Schüssel gut verrühren. Die Joghurtmischung in eine flache Schale oder ein tiefes Tablett gießen und gleichmäßig verteilen.

Die Schale abdecken und für mindestens 4 Stunden oder über Nacht einfrieren, bis der Joghurt fest ist.

Während der Joghurt gefriert, die Früchte waschen, schälen und nach Bedarf schneiden. Bei Verwendung von gefrorenen Früchten diese etwas antauen lassen.

Den gefrorenen Joghurt aus dem Gefrierfach nehmen und kurz antauen lassen, bis er sich leicht portionieren lässt.

Mit einem Eisportionierer oder einem starken Löffel Portionen des gefrorenen Joghurts herausnehmen und in Schüsseln geben.

Den Frozen Joghurt mit einer Auswahl an frischen oder aufgetauten Früchten garnieren. Optional kannst du auch Nüsse, Samen oder Granola darüber streuen, um etwas Crunch hinzuzufügen.





## SOMMER VIBES IM GLAS

---

Sommerliche Cocktails sind das A und O für jede Gartenparty oder entspannten Abend auf dem Balkon. Sie bringen Farbe und Flair in jede Runde und sorgen mit erfrischenden Zutaten wie Minze, Limette und saisonalen Früchten für gute Laune. Kreative Variationen mit Ingwer oder Gurke bieten eine herrliche Erfrischung und sind zugleich ein echter Hingucker.



# Beerenstarker Milchshake-Zauber

// ALKOHOLFREI



PERSONEN  
30 Stück



ZEIT  
80 Min.



SCHWIERIGKEIT  
5/10

## Zutaten

**150 g gemischte Beeren (z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren), frisch oder gefroren**

**250 ml Milch (Vollmilch für mehr Cremigkeit oder eine pflanzliche Alternative wie Mandel- oder Hafermilch)**

**2 Kugeln Vanilleeis**

**1 EL Honig oder ein anderer Süßstoff nach Wahl**

**Optional: 1 TL Vanilleextrakt für zusätzliche Geschmacksintensität**

**Optional: Ein paar Eiswürfel für zusätzliche Kühle**

## Anleitung

Wenn du frische Beeren verwendest, wasche sie gründlich und entferne alle Stiele oder Blätter. Bei gefrorenen Beeren diese kurz unter warmem Wasser abspülen, um überschüssige Eiskristalle zu entfernen.

Gib die Beeren, Milch, Vanilleeis und Honig in einen Mixer. Wenn du möchtest, füge Vanilleextrakt hinzu, um den Geschmack zu verstärken.

Mixe alles auf hoher Stufe, bis der Shake glatt und cremig ist. Wenn der Shake zu dick ist, kannst du etwas mehr Milch hinzufügen. Wenn du ihn kühler möchtest, füge ein paar Eiswürfel hinzu und mixe erneut.

Gieße den Milchshake in hohe Gläser.

Optional kannst du den Shake mit ein paar frischen Beeren oder einer kleinen Menge geschlagener Sahne garnieren.



# Grüner Vital-Kick Smoothie

// ALKOHOLFREI



## Der Grüne Vital-Kick Smoothie

Der Smoothie ist nicht nur ein Fest für die Sinne, sondern auch ein Booster für das Immunsystem dank des hohen Gehalts an Vitaminen, Mineralien und Antioxidantien. Einfach alle Zutaten in einen Mixer geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist, und genießen!



PERSONEN  
ca. 12 Stück



ZEIT  
80 Min.



SCHWIERIGKEIT  
5/10

### Zutaten

**1 reife Banane**  
**1 Handvoll frischer Spinat oder Grünkohl**  
**(entspricht etwa 1 Tasse)**  
**1/2 reife Avocado**  
**1 kleiner Apfel, entkernt und grob gehackt**  
**1/2 Gurke, geschält und grob gehackt**  
**Saft von 1/2 Zitrone**  
**1 EL Chiasamen oder Leinsamen (optional**  
**für zusätzliche Omega-3-Fettsäuren)**  
**1 TL frischer Ingwer, geschält und gehackt**  
**200 ml Kokoswasser oder Wasser (je nach**  
**gewünschter Konsistenz)**  
**Ein paar Eiswürfel**

### Anleitung

Die Banane schälen und in Stücke schneiden.  
Spinat oder Grünkohl gründlich waschen.  
Avocado halbieren, den Kern entfernen und  
das Fruchtfleisch aus der Schale lösen.

Alle Zutaten in einen leistungsstarken Mixer  
geben. Mixe alles auf hoher Stufe, bis der  
Smoothie glatt und cremig ist. Füge bei Bedarf  
mehr Kokoswasser oder Wasser hinzu, um die  
gewünschte Konsistenz zu erreichen.

Den Smoothie in ein großes Glas gießen und  
sofort genießen, um die maximale Menge an  
Nährstoffen zu erhalten.

Dieser grüne Power-Smoothie ist nicht nur  
lecker, sondern auch ein wahrer Nährstoff-  
Booster. Er ist reich an Vitaminen, Mineral-  
stoffen und Antioxidantien, die den Körper  
unterstützen und vitalisieren. Guten Appetit!

## Rum, Traube & Nuss: ein unvergessliches Trio!

„My Grapefruit Sunset“ ist ein Cocktail, der die Essenz des Sommers einfängt und mit jedem Schluck ein Stück Sonnenuntergang serviert. Dieses erfrischende Getränk kombiniert den saftigen, leicht herben Geschmack von frischer Grapefruit und einem Schuss Wodka, um eine perfekte Balance und Tiefe zu schaffen.



PERSONEN

4



ZEIT

120 Min.



SCHWIERIGKEIT

5/10

### Zutaten

**60 ml Wodka**  
**120 ml frisch gepresster Grapefruitsaft**  
**15 ml Zuckersirup (nach Geschmack anpassen)**  
**Spritzer Limettensaft**  
**Sodawasser zum Auffüllen**  
**Eiswürfel**  
**Grapefruitscheibe und Minzblatt zur Dekoration**

### Anleitung

Grapefruit halbieren und den Saft auspressen. Je nach Größe der Grapefruit benötigst du möglicherweise nur eine halbe oder ganze Frucht für 120 ml Saft.

In einem Shaker Wodka, Grapefruitsaft, Zuckersirup und Limettensaft mit Eiswürfeln kräftig schütteln.

Die Mischung durch ein Sieb in ein mit Eis gefülltes Glas gießen.

Mit Sodawasser auffüllen, um das Getränk aufzulockern. Mit einer Scheibe Grapefruit und einem Minzblatt garnieren.

Dieser „Grapefruit Sunset“ bietet eine perfekte Balance aus Süße und Säure mit einem erfrischenden Kick. Er ist ideal, um an einem heißen Tag für Erfrischung zu sorgen oder um einen Abend mit Freunden zu genießen. Cheers!

# My Grapefruit Sunset

// SUMMER COCKTAIL





# Spritzige Sommerbriese

// SUMMER COCKTAIL



PERSONEN  
4-6



ZEIT  
60 Min.



SCHWIERIGKEIT  
5/10

## Zutaten

60 ml Aperol  
90 ml Prosecco  
30 ml Sodawasser  
Eiswürfel  
Eine Orangenscheibe zur Garnierung



## Anleitung

Ein großes Weinglas zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen.

Den Aperol über das Eis ins Glas gießen.

Mit Prosecco auffüllen und anschließend das Sodawasser hinzufügen.

Kurz umrühren, um die Zutaten zu vermischen. Mit einer Scheibe Orange garnieren.

Der Aperol Spritz ist aufgrund seiner leuchtenden Farbe und seines einzigartigen Geschmacks ein echter Hingucker.

Dieser Cocktail ist nicht nur einfach zuzubereiten, sondern bietet auch die perfekte Balance aus Bitterkeit, Fruchtigkeit und spritziger Frische.

Ideal für einen entspannten Nachmittag oder als stilvoller Begleiter zum Abendessen. Genieße ihn!

# Blackberry Bourbon Smash

// SUMMER COCKTAIL



## Der Blackberry Bourbon Smash

Der Schlüssel zum perfekten Geschmack liegt im Bourbon, dessen Vanille- und Karamellnoten die Fruchtigkeit der Brombeeren wunderbar ergänzen. Ein Hauch von Minze rundet das Getränk ab und verleiht eine kühle, erfrischende Note. Serviert über Eis, ist der Blackberry Bourbon Smash der ideale Begleiter für eine laue Sommerabendgesellschaft.



PERSONEN  
**12 Stück**



ZEIT  
**ca. 90 Min.**



SCHWIERIGKEIT  
**3/10**

### Zutaten

**60 ml Bourbon**  
**6 frische Brombeeren**  
**1/2 Limette, in Stücke geschnitten**  
**2 TL brauner Zucker**  
**Einige Minzblätter**  
**Sprudelwasser zum Auffüllen**  
**Eiswürfel**

### Anleitung

Brombeeren, Limettenstücke und braunen Zucker in ein robustes Glas geben.

Die Zutaten mit einem Muddler (Stößel) gut zerdrücken, um die Säfte und Aromen freizusetzen.

Minzblätter hinzufügen und leicht andrücken, um die Minzaromen freizusetzen. Das Glas mit Eiswürfeln füllen. Bourbon über das Eis gießen.

Mit Sprudelwasser auffüllen und leicht umrühren. Mit einem Minzweig und ein paar frischen Brombeeren garnieren.

Dieser „Blackberry Bourbon Smash“ ist nicht nur optisch ein Highlight durch seine dunkelrote Farbe, sondern bietet auch geschmacklich ein reichhaltiges Erlebnis, das die Süße der Brombeeren mit der Würze des Bourbons und der Frische von Limette und Minze verbindet.

Perfekt für einen Abend unter Freunden oder als besonderer Drink nach einem langen Tag.

# Little Azure Escape\_\_

// SUMMER COCKTAIL



PERSONEN

3-4



ZEIT

90 Min.



SCHWIERIGKEIT

4/10

## Zutaten

45 ml Wodka

30 ml Blue Curaçao

30 ml frisch gepresster Zitronensaft

1 TL einfacher Sirup (Zuckersirup)

Eiswürfel

Eine Zitronenscheibe oder Cocktailkirsche  
zur Garnierung

## Anleitung

In einem Shaker Eis, Wodka, Blue Curaçao, Zitronensaft und einfachen Sirup geben.

Kräftig schütteln, bis die Mischung gut gekühlt ist.

Die Mischung durch ein Sieb in ein gekühltes Cosmopolitan-Glas gießen.

Mit einer Zitronenscheibe am Rand des Glases oder einer Cocktailkirsche im Glas garnieren.

Der „Little Azure Escape“ ist nicht nur ein optischer Hingucker, sondern auch geschmacklich ein Highlight, mit einer perfekten Balance aus süß und sauer.

Er ist ideal für Partys oder besondere Anlässe, wo er garantiert für Aufsehen sorgt.





# Déjà-Vu à trois

// SUMMER COCKTAIL



PERSONEN

5



ZEIT

95 Min.



SCHWIERIGKEIT

4/10

Zutaten für Dèjà-Vu  
Wild Berry

50ml Déjà-Vu  
150ml Wild Berry  
Eiswürfel  
Deko:Johannisbeeren

Zutaten für Dèjà-Vu  
Antique Rose

60ml Déjà-Vu  
Eiswürfel  
40ml Weißwein  
40ml Soda  
Deko: Grapefruitzeste

Zutaten für Dèjà-Vu  
Tonic

50ml Déjà-Vu  
100ml Tonic Water  
Eiswürfel  
Deko: Trache Grapefruit und  
ein Zweig Rosmarin

Anleitung

Ein Glas mit Eiswürfeln befüllen. Nun Déjà-Vu hinzufügen und mir Wild Berry auffüllen. Alles zusammen langsam und vorsichtig verrühren und mit Johannisbeeren veredeln.

Zunächst frische Eiswürfel in ein Aperitifglas füllen und bereit stellen. Anschließend Déjà-Vu hinzufügen und das Glas vorsichtig mit Weißwein und Soda aufgießen. Langsam und behutsam umrühren. Bereite nun die Dekoration vor und garniere den Cocktail.

Frische Eiswürfel in ein vorgekühltes Aperitifglas gebe. Déjà-Vu hinzugeben und mit Tonic Water auffüllen. Langsam und vorsichtig verrühren. Nun die Dekoration vorbereiten und garnieren.

# pro office Sunriese\_\_

// SUMMER COCKTAIL



## pro office Sunrise

Der Tequila Sunrise ist ein klassischer Cocktail, der durch seine leuchtenden Farben und seinen süß-herben Geschmack besticht. Er wird aus einer einfachen, aber wirkungsvollen Mischung aus Tequila, frisch gepresstem Orangensaft und einem Schuss Grenadine hergestellt.



PERSONEN  
4



ZEIT  
75 Min.



SCHWIERIGKEIT  
6/10

### Zutaten

**60 ml Tequila**  
**120 ml Orangensaft**  
**15 ml Grenadine**  
**Eiswürfel**  
**Eine Orangenscheibe und eine Kirsche zur Garnierung**

### Anleitung

Fülle ein Longdrink-Glas mit Eiswürfeln.  
Gieße den Tequila und den Orangensaft darüber.

Schütte die Grenadine vorsichtig ins Glas. Sie wird aufgrund ihrer Dichte zu Boden sinken und einen schönen Farbverlauf von Orange zu Rot erzeugen.

Garniere den Drink mit einer Scheibe Orange am Glasrand.

Rühre den Cocktail vor dem Trinken leicht um, um die Farben zu vermischen und den vollen Geschmack zu entfalten.

Der „pro office Sunrise“ ist perfekt für sommerliche Tage oder als erfrischender Begleiter bei gesellschaftlichen Anlässen. Sein Name und sein Aussehen sind inspiriert von einem spektakulären Team, das unverwechselbar und einzigartig ist. Auf pro office!

## Whisky Sour aus Lippe

Der Whisky Sour ist ein zeitloser Cocktail, der für seine robuste Eleganz und seinen ausgeglichenen Geschmack bekannt ist. Dieser klassische Drink kombiniert Whisky – typischerweise Bourbon – mit frischem Zitronensaft und einem Löffel Zuckersirup, um eine harmonische Balance zwischen süß und sauer zu schaffen.



PERSONEN  
2



ZEIT  
5 Min.



SCHWIERIGKEIT  
2/10

### Zutaten

**60 ml Bourbon oder anderer Whisky**  
**30 ml frisch gepresster Zitronensaft**  
**15 ml Zuckersirup**  
**Eiswürfel**  
**Ein paar Tropfen Angostura Bitters**  
**(optional)**  
**Eine Zitronenscheibe oder -zeste zur**  
**Garnierung**  
**Optional: ein halbes Eiweiß für eine**  
**schaumigere Textur**

### Anleitung

Falls verwendet, das Eiweiß in einen Shaker geben und kurz schütteln, um es aufzuschäumen.

Eis, Whisky, Zitronensaft und Zuckersirup hinzufügen.

Kräftig schütteln, bis der Shaker von außen beschlägt und der Inhalt gut gekühlt ist.

Den Cocktail durch ein Sieb in ein Whiskyglas über Eiswürfel gießen.

Ein paar Tropfen Angostura Bitters über den Drink geben für eine zusätzliche Geschmacksebene und ein aromatisches Finish.

Mit einer Zitronenscheibe oder einer Zitronenzeste garnieren.

Der „Whisky Sour“ ist ein Cocktail mit Geschichte und Charakter, ideal für Liebhaber von starken und zugleich erfrischenden Getränken. Seine Bernsteinfarbe und der saure Kick machen ihn zu einem beliebten Klassiker in Bars weltweit.

# Lippischer Whisky Sour

// SUMMER COCKTAIL





# Lemon Drop Martini

// SUMMER COCKTAIL



PERSONEN

2



ZEIT

5-10 Min.



SCHWIERIGKEIT

1/10

## Zutaten

45 ml Wodka

30 ml Zitronenlikör (wie Limoncello)

15 ml frisch gepresster Zitronensaft

1 TL Zuckersirup

Eiswürfel

Feiner Zucker zum Rimmen des Glases

Eine Zitronenzeste zur Garnierung

## Anleitung

Etwas Zitronensaft auf einen Schwamm oder eine Zitronenscheibe geben und damit den Rand des Cosmopolitan-Glases benetzen. Den benetzten Rand in feinen Zucker tauchen, um das Glas zu rimmen und ihm eine süße Note zu geben.

Eis, Wodka, Zitronenlikör, Zitronensaft und Zuckersirup in einen Shaker geben. Alles kräftig schütteln, bis der Shaker von außen sehr kalt ist.

Die Mischung durch ein Sieb in das vorbereitete Cosmopolitan-Glas abseihen. Mit einer Zitronenzeste garnieren.

Der „Lemon Drop Martini“ kombiniert die Klarheit des Wodkas mit der intensiven Frische von Zitronen. Dieser Cocktail ist nicht nur geschmacklich ein Highlight, sondern auch optisch ein Blickfang, besonders mit dem zuckerrandierte Glas. Er eignet sich hervorragend als Aperitif oder als eleganter Begleiter zu festlichen Anlässen.

# Gin Tonic Fever

// SUMMER COCKTAIL



PERSONEN  
2-3



ZEIT  
15 Min.



SCHWIERIGKEIT  
2/10

## Zutaten

**50 ml Gin (ein aromatischer Gin wie Hendrick's eignet sich besonders gut)**  
**150 ml Tonic Water**  
**3-4 dünne Gurkenscheiben**  
**Eiswürfel**  
**Optional: Ein paar Spritzer frischer Limettensaft**  
**Ein Stück Gurkenschale oder Limettenscheibe zur Garnierung**

## Anleitung

Wasche die Gurke und schneide sie in dünne Scheiben.

Fülle ein hohes Glas oder ein spezielles Gin Tonic-Glas bis oben mit Eiswürfeln.

Verteile die Gurkenscheiben zwischen den Eiswürfeln, sodass sie gleichmäßig im Glas verteilt sind.

Gieße den Gin über das Eis. Füge optional ein paar Spritzer frischen Limettensaft hinzu.

Gieße vorsichtig das Tonic Water dazu, um die Kohlensäure zu bewahren.

Rühre den Drink sanft um, um die Zutaten zu vermischen.

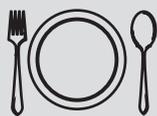
Garniere mit einem zusätzlichen Stück Gurkenschale oder einer Limettenscheibe am Rand des Glases.

Dieser Gin Tonic mit Gurke bietet eine wunderbare Balance zwischen der Würze des Gins und der frischen, leicht süßlichen Note der Gurke, ergänzt durch die herbe Frische des Tonic Waters. Ein perfekter Drink, um sich zu entspannen und zu erfrischen.



## Planters Punch

Traditionell wird der Planter's Punch in einem großen, eisgefüllten Glas serviert und oft mit einer Garnitur aus frischen Früchten oder einer blühenden Minzspitze dekoriert. Der Cocktail ist nicht nur ein Fest für die Sinne, sondern auch ein Symbol für Gastfreundschaft und Feier, was ihn zum idealen Begleiter für gesellige Zusammenkünfte und entspannte Sommerabende macht.



PERSONEN

1



ZEIT

2 Min.



SCHWIERIGKEIT

1/10

### Zutaten

**60 ml dunkler Rum**  
**20 ml frischer Orangensaft**  
**20 ml frischer Ananassaft**  
**20 ml frischer Zitronensaft**  
**10 ml Grenadine**  
**1 TL brauner Zucker**  
**Ein paar Spritzer Angostura Bitters**  
**Eiswürfel**  
**Eine Orangen- oder Ananasscheibe und**  
**eine Maraschino-Kirsche zur Garnierung**

### Anleitung

Mische den frischen Orangen-, Ananas- und Zitronensaft in einer Schüssel oder einem Krug.

Fülle einen Shaker zur Hälfte mit Eiswürfeln.

Gib den dunklen Rum, die Saftmischung, Grenadine, braunen Zucker und ein paar Spritzer Angostura Bitters dazu.

Schüttle den Inhalt kräftig, um alle Zutaten gut zu vermischen und zu kühlen.

Fülle ein großes Glas oder einen Tumbler mit Eiswürfeln. Seihe den Cocktail über das Eis in das Glas. Garniere mit einer Scheibe Orange oder Ananas und einer Maraschino-Kirsche.

Der Planter's Punch bietet eine wunderbare Kombination aus süßen, sauren und würzigen Aromen, die perfekt zusammenwirken, um ein erfrischendes und belebendes Getränk zu kreieren.

Er ist ideal für warme Tage oder als festlicher Drink bei besonderen Anlässen.

# Planters Punch

// SUMMER COCKTAIL





# Ein Rezept für Innovation und Teamgeist

## // Summer is calling

Bei pro office wird Kreativität großgeschrieben – und das nicht nur in der Gestaltung von Büroräumen, sondern auch in der Küche. Kulinarische Kreativität ist ein fester Bestandteil unserer Unternehmenskultur und spiegelt sich deutlich in unserem einzigartigen Ansatz zur Mitarbeiterbindung und -inspiration wider.

Unser unternehmensinternes Kochbuch „Kitchen Stories“ ist das Herzstück dieser kulinarischen Reise. Es ist eine Sammlung von Rezepten, die von unseren Mitarbeitern aus der ganzen Welt beigesteuert wurden. Jedes Gericht erzählt eine persönliche Geschichte und bringt eine eigene kulturelle Perspektive mit. Dies fördert nicht nur die Diversität und das gegenseitige Verständnis innerhalb unserer Teams, sondern auch die Kreativität, da jeder dazu ermutigt wird, neue Aromen und Zubereitungsarten zu erkunden.

Darüber hinaus veranstalten wir regelmäßige Koch-Events und Wettbewerbe, die dazu dienen, die Teamarbeit zu stärken und den kreativen Geist zu fördern. Diese Events sind mehr als nur eine Gelegenheit, gemeinsam zu es-

sen; sie sind ein kreativer Spielplatz, auf dem Ideen und Innovationen entstehen können. Sie bieten eine Plattform für Mitarbeiter, um Fähigkeiten und Talente außerhalb ihrer üblichen Arbeitsumgebung zu präsentieren, was zu einer erweiterten Sichtweise auf Problemlösungen und Projektmanagement führt.

Die Integration von kulinarischer Kreativität in unseren Arbeitsalltag trägt zur Schaffung einer offenen und inklusiven Atmosphäre bei, in der sich alle wohlfühlen und wertgeschätzt fühlen. Es zeigt, dass pro office nicht nur ein Ort zum Arbeiten, sondern auch ein Ort zum Leben, Lernen und Lachen ist.

Kurz gesagt, kulinarische Kreativität bei pro office ist mehr als nur das Zubereiten von Speisen. Es ist ein Symbol für unsere Innovationskraft und unser Engagement für die Schaffung einer dynamischen und unterstützenden Arbeitsumgebung. Wir sind überzeugt, dass durch das Teilen von Mahlzeiten und Geschichten die stärksten Verbindungen geschmiedet und die kreativsten Ideen geboren werden.

# Mittagessen mit dem Team

## // Mehr als nur eine Mahlzeit im Unternehmensalltag

Der Sommer ist in vollem Gange und mit ihm die perfekte Gelegenheit, die Mittagspause gemeinsam mit Kollegen unter der strahlenden Sonne zu genießen. Diese Saison bietet nicht nur warmes Wetter und längere Tage, sondern auch die Chance, sich über das neueste Projekt von pro office zu freuen: die neueste Ausgabe des unternehmensinternen Kochbuchs „Kitchen Stories“.

Gemeinsame Mahlzeiten stärken nicht nur das Teamgefühl, sondern verbessern auch die Kommunikation und Zusammenarbeit im Büro. Eine selbstgemachte Köstlichkeit aus dem „Kitchen Stories“ am Mittagstisch zu teilen, kann die Bindungen zwischen den Mitarbeitern stärken und eine willkommene Abwechslung zum täglichen Arbeitsrhythmus bieten. Es geht darum, eine Kultur des Teilens und der Fürsorge zu schaffen, die über die Grenzen des Büros hinausreicht.

Der Sommer ist die ideale Zeit, diese Praxis zu umarmen. Ob auf der Terrasse, im Park oder am gemeinsamen Tisch, die gemeinsamen Mahlzeiten bieten eine perfekte Auszeit, um die Sonne zu genießen und gleichzeitig die kulinarischen Kreationen aus „Kitchen Stories“ zu erkunden. Jede Mahlzeit wird zu einem kleinen Event, das die Mitarbeiter einander näherbringt und den Teamgeist fördert.

In diesem Sinne lädt die neueste Ausgabe von „Kitchen Stories“ jeden Mitarbeiter ein, nicht nur die Rezepte, sondern auch die Geschichten dahinter zu entdecken. Nehmen Sie sich die Zeit, gemeinsam zu kochen, zu essen und zu lachen. Es ist eine Investition in das Wohl des Teams und ein wunderbarer Weg, den Sommer zu feiern.







*pro*  **office**  
Büro + Wohnkultur



[www.prooffice.de](http://www.prooffice.de)