

Quick Serve Funktion: Heiße Snacks in Minutenschnelle

MIWE



Mit der Quick Serve Funktion des MIWE gusto:snack zaubern Sie im Nu knusprige, heiße Snacks. Und das in einem Ofen, der nicht nur klassische Backwaren beherrscht, sondern sich auch für die mühelose Zubereitung von Fleischgerichten und das Dämpfen von Gemüse oder Eiern bestens eignet.

Alles, was Sie dafür brauchen, ist ein Festwasseranschluss, eine herkömmliche Haushaltssteckdose und natürlich einen MIWE gusto:snack.

► www.miwe.com

So funktioniert es:

Grillplatte einlegen, Quick Serve wählen (standardmäßig auf Programmplatz 1) und schon heizt der Backofen auf.

Sobald der MIWE gusto:snack backbereit ist: Den vorbereiteten Snack auf die aufgeheizte Grillplatte legen und Quick Serve starten. Selbstverständlich können auch mehrere Snacks gleichzeitig zubereitet werden.

Nach maximal 3 Minuten: Den ofenfrischen, knusprigen Snack entnehmen und servieren.

Zu beachten ist lediglich:

- Für satte Strahlungswärme von unten die Grillplatte immer mit vorheizen.
- Standardmäßig ist Quick Serve auf 2:30 min gesetzt. Je nach Snack kann die Backzeit jedoch variieren.

Leckere Snack-Ideen mit den entsprechenden Zubereitungszeiten finden Sie auf unseren Rezeptkarten. Ihrer Kreativität sind jedoch keine Grenzen gesetzt!



MIWE



Zutaten:

- 2 Scheiben Weißbrot oder Toastbrot
- 20 g Pesto verde
- 20 g Rucola
- 50 g gehobelter Parmesan
- 3 Scheiben dünn geschnittener Rohschinken (z.B. Parmaschinken)

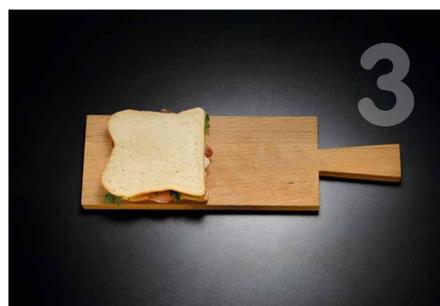


Zubereitung:

Die 2 Brotscheiben mit Pesto bestreichen.



Eine Scheibe Brot mit Rucola, Parmesan und dem Schinken belegen.



Mit der 2. Scheibe Brot den Snack zu-klappen und 1:45 min mit der Quick Serve Funktion erhitzen.

Krosses Schinken-Käse-Brot

 2:00



MIWE



Zutaten:

- 2 Scheiben Weißbrot
- 25 g Frischkäse
- 2 Scheiben Bergkäse
- 2 Scheiben Tiroler Speck
oder Schwarzwälder Schinken



1

Zubereitung:

Das Brot mit Frischkäse bestreichen.



2

Das Brot mit Bergkäse belegen und zuklappen.



3

Jede Brothälfte mit einer Scheibe Speck umwickeln und den Snack 2:00 min mit der Quick Serve Funktion erhitzen.

Krosse Schwarzbrot-Schnitte

Q 2:30



MIWE



Zutaten:

- 2 Schwarzbrot-scheiben
- 30 g Hummus
- 1 Scheibe Emmentaler
- 80 g Grillgemüse (Zucchini, Paprika, Aubergine)



Zubereitung:

Die 2 Schwarzbrot-scheiben mit Hummus bestreichen.



Eine Scheibe Brot mit Grillgemüse und Emmentaler belegen.



Mit der 2. Scheibe Brot den Snack zu-klassen und mit der Quick Serve Funktion 2:30 min erhitzen.

Überbackenes Tomate-Mozzarella-Brot

 2:30



MIWE



Zutaten:

- 1 Scheibe Schwarzbrot
- 20 g Pesto verde
- 1 Tomate
- 100 g Mozzarella



Zubereitung:

Das Brot mit Pesto bestreichen.



Das Brot abwechselnd mit Tomaten- und Mozzarella-scheiben belegen.



Den Snack 2:30 min mit der Quick Serve Funktion erhitzen.



MIWE



Zutaten:

- 1 rustikales Baguette / langes Brötchen
- 25 g Butter
- 1 Scheibe Raclettekäse
- 2 Scheiben Kochschinken



1

Zubereitung:

Das Baguette/Brötchen längs halbieren. Nicht ganz durchschneiden.



2

Das aufgeklappte Baguette/Brötchen mit Butter bestreichen.



3

Die Unterseite mit Kochschinken und Käse belegen. Aufgeklappt mit der Quick Serve Funktion 2:30 min erhitzen.

Walnussbrot Elsässer Art

 3:00



MIWE



Zutaten:

- 1 Scheibe Walnussbrot
- 10 g Quark
- 30 g Crème fraîche
- 30 g Speckwürfel
- 20 g Zwiebelwürfel
- Salz, Pfeffer



1

Zubereitung:

Quark, Crème fraîche, Speck und Zwiebeln miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.



2

Das Brot mit der Masse bestreichen.



3

Den Snack 3:00 min mit der Quick Serve Funktion erhitzen.