

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 59 (2002)
Heft: 5: Schöne Haut mit Pflanzen

Rubrik: Auf dem Speiseplan

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 26.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Kochen Sie sich gesund & schön!

Frühstück – vitaminreich

1 Grapefruit, 2 TL Honig
4 Scheiben Vollkornbrot
200 g Hüttenkäse
1 reifer Pfirsich oder Erdbeeren
1 EL Mandelsplitter

1 Bund Radieschen, Schnittlauchröllchen
Grapefruit halbieren und das Fruchtfleisch vorsichtig am Rand lösen. In die Mitte 1 TL Honig geben.

Die Brotscheiben mit Hüttenkäse bestreichen. Zwei Schnitten mit Radieschenscheiben und Schnittlauch belegen. Für die süsse Variante Pfirsiche in dünne Spalten oder Erdbeeren in Scheiben schneiden, die Hüttenkäsebrote damit belegen und mit Mandelsplittern bestreuen. Dazu passt ein erfrischender Zitronentee.

Karotten-Frischkost

4 mittlere Karotten
4 EL Joghurt, 2 EL Rahm (Sahne)
frischer Dill, Herbamare Spicy
1 EL Zitronensaft, 4 Walnüsse

Karotten fein raspeln. Die restlichen Zutaten für die Sauce gut verrühren, über die Karotten geben und gut mischen. Mit gehackten Walnüssen bestreuen.

Spinatsuppe mit Parmesan

200 g frischer Spinat, 1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe, 1 EL Olivenöl
 $\frac{3}{4}$ l Plantaforce Gemüsebrühe
10 g Butter, 1 EL Vollkornmehl
Herbamare, Muskat

1 Eigelb, 2 EL Crème fraîche
frisch geriebener Parmesan
Den gewaschenen und geputzten Spinat in einem Topf ohne Wasser dünsten bis er zusammengefallen ist. Nach dem Abkühlen kleinhacken. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, im Öl andünsten. Spinat dazugeben und mit

der Gemüsebrühe aufgiessen. Die weiche Butter mit dem Mehl verkneten und zum Binden in die Suppe geben. Nach etwa 5 Minuten das Eigelb mit der Crème fraîche verrühren und unterheben. Würzen und zum Schluss den Parmesan darüberstreuen.

Vollkorn-Gemüsenudeln

200 g Vollkornnudeln
1 Stange Lauch, 2 Karotten
2 Tomaten, 100 g frische Pilze
1 Knoblauchzehe, 2 EL Öl,
Ingwer, Sojasauce, Herbamare Spicy
1 EL ohne Fett gerösteter Sesam

Die Nudeln in reichlich Wasser mit Salz und einem TL Öl kochen. Die Tomaten häuten, das übrige Gemüse putzen und kleinschneiden. Öl in der Pfanne erhitzen, das Gemüse darin bissfest garen. Mit den Gewürzen gut abschmecken. Die Nudeln auf zwei Teller verteilen, das Gemüse darüber geben und mit dem Sesam bestreuen.

Zwischendurch – Erfrischendes

Dickmilch mit Sanddorn

1 Becher Dickmilch, 2 EL Sandornmark mit Honig gesüsst, 1 Msp. Vanillepulver
Alles gut miteinander verrühren. Fertig!

Buttermilch mit Früchten

$\frac{1}{2}$ l Buttermilch, 1 Banane, evtl. wenig Honig
200 g frische Beeren der Saison
Alles im Mixer pürieren. Fertig!

Molkosan-Orangen-Drink

$\frac{1}{2}$ l Wasser, $\frac{1}{2}$ EL Molkosan (Milchsäurekonzentrat von A. Vogel), Saft von 1 Orange
1 EL Zitronensaft, 1 EL Honig
je 1 Prise Zimt und Ingwer
Alles gut verrühren. Fertig!

• MH

Die Rezepte sind für zwei Personen.