

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 59 (2002)
Heft: 7-8: Milch : Pro und Kontra

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>

Drinnen kochen, draussen essen

Knuspriger Brotsalat

250 g Bauernbrot vom Vortag

Olivenöl zum Braten

1 ungeschälte Knoblauchzehe

250 g Kirschtomaten

1 gelbe Peperoni (Paprikaschote)

2 mittlere Karotten

4 Frühlingszwiebeln

Salatsauce: 1 TL mittelscharfer Senf

5 EL Olivenöl, 6 EL Aceto balsamico

Herbamare, Schnittlauch

Brot in zwei Zentimeter grosse Würfel schneiden, Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Knoblauchzehe und die Brotwürfel darin rösten und auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Tomaten halbieren, die Paprika in feine Streifen schneiden, die Karotten in feine Scheiben hobeln und die Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden. Das Gemüse in eine Schüssel geben. Für die Salatsauce alle Zutaten mit dem Schneebesen verrühren und über das Gemüse giessen. Die Brotwürfel dazugeben und gut vermischen. Mit dem geschnittenen Schnittlauch bestreuen. Tipp: Falls der Brotsalat zum Picknick mitgenommen wird bzw. erst später gegessen werden soll, geben Sie die gerösteten Brotwürfel in eine Dose und mischen sie erst kurz vor dem Essen unter.

Peperoni-Frischkäse-Dip

Je eine halbe gelbe und rote Peperoni

1/2 Bund Petersilie

400 g Doppelrahm-Frischkäse

200 g Sauerrahm (saure Sahne)

60 g geröstete Kürbiskerne, Herbamare

Peperoni (Paprikaschoten) in ganz kleine Würfel schneiden, kurz im kochenden Wasser blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Frischkäse und Sauerrahm mit dem Kräutertersalz Herbamare verrühren, Peperoni, Kürbiskerne und feingehackte Petersilie unterheben. Nochmals pikant abschmecken. Gemüse

wie z.B. Staudensellerie, Karotten, Salatgurke, Radieschen vorbereiten und zum Dip reichen.

Himbeer-Mascarpone-Creme

500 g Himbeeren

1 Vanillepuddingpulver

1/2 l roter Traubensaft

2 bis 4 EL Rohrzucker

Für die Creme: 500 g Sahnequark

250 g Mascarpone

Mark einer Vanilleschote, Saft von 1 Zitrone

100 g milder Honig

Zitronenmelisse zum Garnieren

Himbeeren verlesen, vorsichtig waschen, gut abtropfen lassen. Vanillepuddingpulver mit 4 EL Traubensaft verrühren, den restlichen Saft mit dem Zucker aufkochen, angerührtes Puddingpulver einrühren und nochmals aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, die Himbeeren zufügen und erkalten lassen. Zwischendurch umrühren. Alle Zutaten für die Creme glatt rühren. Himbeeren und Creme abwechselnd in eine Schüssel schichten und zwei Stunden kalt stellen. Mit der Zitronenmelisse garnieren.

Melonen-Zitronen-Bowle

Zutaten für 6 Gläser: 1 Honigmelone (500 g)

2 EL Zitronenlikör

1 Zitrone

1/2 Bund Zitronenmelisse

1 Flasche Prosecco

Melone halbieren. Das Melonenfleisch mit dem Kugelstecher ausstechen oder in Würfel schneiden. In einen grossen Krug geben, mit dem Zitronenlikör übergiessen, Zitronenschale mit einem Sparschäler in Form einer Spirale abschälen und zusammen mit den Blättern der Zitronenmelisse dazugeben. Mit dem gut gekühlten Prosecco aufgiessen.

Die Rezepte sind für vier Personen berechnet.