

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 68 (2011)
Heft: 9: Mit Parkinson leben

Rubrik: Naturküche

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: 15.05.2025

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



Vreni Gigers Bio-Küche

Vreni Giger ist Chefin in «Vreni Gigers Jägerhof», dem ersten Bio-Suisse-Knospe-Restaurant der Schweiz.

Tomatensuppe

Rezept für 4 bis 6 Personen



1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
100 ml Olivenöl
1 kg Tomaten aus der Dose (Pelati)
Salz (Herbamare Spicy)
Pfeffer aus der Mühle
nach Belieben etwas Zucker
eine Handvoll frische Basilikumblätter
etwas geschlagener Rahm (süsse
Sahne) für die Garnitur

Die Zwiebeln und den Knoblauch fein schneiden und im Olivenöl andünsten. Von den Tomaten eventuell noch vorhandene Hautreste und Stielansätze entfernen. Tomaten und Saft zugeben und aufkochen.

Auf kleiner Flamme die Suppe 2 bis 3 Stunden köcheln lassen. Mit etwas Salz, Pfeffer und eventuell mit Zucker abschmecken; gut durchmischen.

Beim Servieren nach Belieben etwas geschlagenen Rahm auf die Suppe geben und mit den Basilikumblättchen bestreuen.

«Wo, wenn nicht hier im Bio-Knospen-Lokal, erlebt man sonst eine erstklassige Vegi-Küche?»

Gault & Millau

Gefüllte Peperoni/Gefüllte Paprika

Rezept für 4 bis 6 Personen



6 rote Peperoni (Paprikaschoten)*
 300 g fertig gekochten Risotto (Reste vom Vortag)
 300 g Gemüse, z.B. Zucchini, Karotten, gelbe Peperoni (Paprika), Auberginen
 100 g Bergkäse
 500 g frische Tomaten
 2 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen
 Salz (Herbamare), Pfeffer, Zucker

* Was in Deutschland Paprika heisst, sind in der Schweiz Peperoni. Unter Peperoni versteht man in Deutschland wiederum kleine, scharfe Pfeffer-/Chilischoten – diese heissen in der Schweiz Peperoncini.

Das Gemüse klein schneiden, in Salzwasser blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken. Den Reis mit dem Gemüse vermischen, den Käse zugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Von den Peperoni bzw. Paprikaschoten den Deckel abschneiden, die Früchte entkernen. Mit der Reismasse füllen und den Deckel wieder aufsetzen. In einer Form in den auf 160° C vorgeheizten Ofen geben und 40 Minuten garen.

Tomaten in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in Streifen schneiden, in Butter andünsten. Tomaten zugeben und einige Minuten dünsten – die Tomaten sollten weich und warm sein, aber nicht verkochen. Tomatengemüse mit Salz, Pfeffer und nach Wunsch etwas Zucker abschmecken. Anrichten und die gefüllten Peperoni daraufgeben.