

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 78 (2021)
Heft: 3

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: 30.01.2025

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



Assata Walter
Gesunde Küche
mit Biss.

Fruchtiger Radieschensalat

Rezept für 4 Personen

- 1 rote Zwiebel**
- 2 Grapefruits**
- 1 Bund Radieschen**
- 2 EL Raps- oder Olivenöl**
- 1 EL Weissweinessig**
- 1 TL flüssiger Honig**
- 20 g Kresse**
- ½ TL grobkörniger Senf**
- ½ TL Salz (Herbamare)**
- Pfeffer aus der Mühle**
- 50 g Walnusskerne**

Zwiebel schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden. Grapefruits schälen, Schnitze in Stücke sowie Radieschen in feine Scheiben schneiden. Blätter grob hacken. Alles zusammen in eine Schüssel geben.

Öl, Essig, Honig und Kresse fein pürieren. Senf darunter mischen, würzen. Sauce in die Schüssel geben und sorgfältig mischen. Walnüsse in einer Bratpfanne ohne Fett rösten, bis sie leicht duften und hellbraun sind. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Grob hacken und über den Salat streuen.



Assata Walter
Gesunde Küche
mit Biss.



Deftiges Sauerkrautcurry

Rezept für 4 Personen

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Öl in einem Topf warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch darin ca. 3 Minuten glasig dünsten. Kürbiswürfel und Gerste dazugeben, kurz mitdünsten. Mit Curry bestäuben und ca. 2 Minuten mitdünsten.

Kokosmilch und Bouillon angießen, aufkochen lassen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren ca. 25 Minuten leicht köcheln lassen. Sauerkraut dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Tofu in Würfel schneiden, im heißen Öl kurz knusprig braten, Kelpamare zufügen, Sesam darüberstreuen und Pfanne vom Herd nehmen.

Curry mit Joghurt und Tofu garnieren, sofort servieren.

- 1 Zwiebel**
- 1 Knoblauchzehe**
- 2 EL Olivenöl**
- 350 g Kürbis, in Würfeln, z.B. Hokkaido mit Schale**
- 150 g Rollgerste**
- 3 EL Currypulver, mild oder scharf**
- 250 ml Kokosmilch**
- 600 ml Bouillon (Herbamare)**
- 350 g Sauerkraut gekocht, abgetropft**
- 250 g Räuchertofu**
- 1 EL Öl zum Braten**
- 2 EL Soja-Würzsauce (Kelpamare)**
- 2 EL Sesamsaat**
- Joghurt zum Garnieren**