

Uisingmit Schinken



www.gesundheitsregion.hameln-pyrmont.de

Wirsing-Tarte

Zutaten für 6 Portionen | je ca. 316 kcal

Zutaten Teig:

250 g Dinkelmehl 60 g Magerquark 70 g Butter 1/2 TL Salz 1 Ei

Zutaten Belag:

1 EL Rapsöl

400 g Wirsing 100 g Kochschinken 1 Zwiebel 1/2 TL gem. Kümmel 200 g Kräuterfrischkäse (15 % Fett) 3 Eier Salz, Pfeffer gem. Muskatnuss

Zubereitung: Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit Mehl, Quark, Ei und Salz zu einem geschmeidigen Teig kneten. Kurze Zeit im Kühlschrank ruhen lassen. Den Kohl putzen, vierteln, den Strunk entfernen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Den Kochschinken ebenso in Streifen schneiden. Öl in einen breiten Topf geben und die in feine Streifen geschnittene Zwiebel darin kurz anschwitzen, den Wirsing hinzufügen, mit Kümmel würzen und einige Minuten agren lassen. Nun die Schinkenstreifen dazugeben und mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken. Den Teig dünn ausrollen, dazu die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben. Eine runde Backform mit Backpapier beleaen, mit dem Teig auslegen und mit einer Gabel kleine Löcher einstechen, damit der Teig sich nicht wölbt. Für den Guss Eier, Frischkäse, Salz und etwas Muskatnuss in einer weiteren Schale verrühren. Den Backofen auf 220 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Die Kohlmischung auf den Teig geben, den Guss darüber verstreichen und ca. 30 Minuten backen.

Tipp: Die Tarte lässt sich sehr gut aufwärmen. Statt Kohl eignen sich viele andere Gemüse, z. B. Spinat, sehr gut!



Gefülle Lucchini mit Reis und Tomatensauce



www.gesundheitsregion.hameln-pyrmont.de



Zutaten für Portionen | ca. je 513 kcal

600 ml Gemüsebrühe 150 g Naturreis 4 Zucchini 150 g junger Gouda 1/2 Topf Basilikum 2 Zwiebeln 1 Knoblauchzehe 2 EL Olivenöl 800 ml passierte Tomaten 1 TL Kräuter der Provence 40 g gehackte Walnusskerne Salz, Pfeffer

Zubereituna: Den Backofen auf 200°C vorheizen. Gemüsebrühe aufkochen und den Naturreis dazugeben und bei wenig Hitze ca. 35. Minuten garen. Die Zucchini waschen, putzen und länas halbieren. Mit einem kleinen scharfen Löffel das Fruchtfleisch auslösen, dabei einen ca. 1 cm breiten Rand stehen lassen. Käse fein reiben. Von 1 Basilikum die Blätter abzupfen, waschen, trocken schütteln und grob durchschneiden. Für die Tomatensauce Zwiebeln und Knoblauchzehe pellen, fein hacken und im Olivenöl in einem Topf bei schwacher Hitze glasig dünsten. Die passierten Tomaten dazu gießen. Das Fruchtfleisch der Zucchini arob durchhacken, zugeben, mit Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence würzen. Die Sauce ca. 15 Minuten köcheln lassen. Den gekochten Reis mit dem Käse, aehackten Walnüssen, Basilikum mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Zucchinihälften damit füllen. Die Tomatensauce in eine große Auflaufform geben, die Zucchinihälften hineinsetzen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.



Spitzkon/ mit Sprossen



www.gesundheitsregion.hameln-pyrmont.de



Zutaten für 4 Portionen | je ca. 373 kcal

160 a Basmatireis

1 ka Spitzkohl

4 Möhren

1 Stange Porree

1 Stück Inawer

1 EL Öl / Erdnussöl

wenige Chiliflocken oder Tabasco

500 a Soiasprossen

100 ml Gemüsebrühe

100 ml Kokosmilch

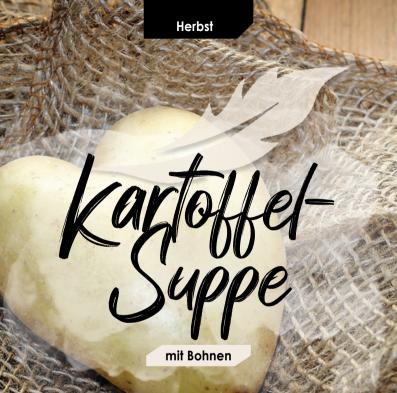
2 EL Soiasauce

1 TL Currypulver

Zubereitung: Reis in Salzwasser garen. Spitzkohl vierteln, den Strunk entfernen, den Spitzkohl in 2 cm breite Streifen schneiden. Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Porree längs halbieren, mit Wasser abspülen und in schräge Streifen schneiden.

Den Inawer schälen und fein hacken. In einer tiefen Pfanne oder Wok das Öl mit Currypulver erhitzen, Gemüse und Ingwer dazuaeben und kurz unter rühren anbraten. Soiasprossen dazuaeben und ca. 2 Minuten mit braten. Die Gemüsebrühe und Kokosmilch hinein aießen. Mit Soiasauce und Chili oder Tabasco abschmecken und mit Reis servieren.

Tipp: Sehr lecker dazu sind auch Mie-Nudeln!





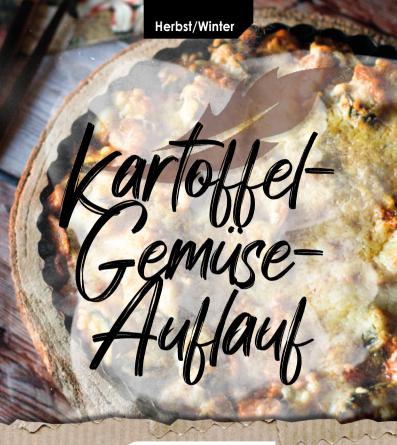


Zutaten für 4 Portionen | je ca. 147 kcal

500 g mehlig kochende Kartoffeln 250 g dicke Bohnen (Glas) 1 Zwiebel 20 g Butter 1 Lorbeerblatt ½ TL Bohnenkraut oder Thymian 1 Knoblauchzehe 750 ml Gemüsebrühe Muskat Salz, Pfeffer ½ Bund Petersilie

Zubereitung: Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Bis zur weiteren Verarbeitung in eine Schale geben und mit Wasser bedecken. Dicke Bohnen (Glas) abgießen und abspülen. Die Zwiebel pellen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und darin die Zwiebelwürfel glasig anschwitzen. Kartoffeln, Lorbeerblatt und Bohnenkraut hineingeben, die Knoblauchzehe dazu pressen, Gemüsebrühe angießen und ca. 30 Min. köcheln lassen. Kurz vor Ende der Garzeit die Bohnen zufügen und fertig köcheln lassen. Mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken. ½ Bund Petersilie vom Stiel abzupfen, waschen, hacken und in die Suppe geben und servieren.

Tipp: Besonders würzig schmeckt die Suppe, wenn man 80 g rohen, geräucherten Schinken in feinen Streifen in die Suppe gibt! Somit enthält 1 Portion ca. 193 kcal.





Kartoffel-Gemüse-Huflauf

Zutaten für 2 Portionen | je ca. 450 kcal

300 g Kartoffeln

1 Kohlrabi

1 große Möhre 300 a Brokkoli

125 ml Gemüsebrühe

1 Zwiebel

1 TL Butter

1 TL Mehl

125 ml fettarme Milch

100 g geriebenen Emmentaler Käse

Pfeffer

2 EL gehackte Petersilie

1 EL geriebenen Parmesan

Zubereitung: Kartoffeln mit Schale waschen, kochen, pellen und auskühlen lassen. Die kalten Kartoffeln in Scheiben schneiden. Kohlrabi schälen und grob würfeln. Die Möhre schälen und in Scheiben schneiden. Brokkoli waschen und in Röschen teilen. Das Gemüse in der Gemüsebrühe etwa 5 Minuten vorgaren, abtropfen lassen, dabei den Sud für die Sauce aufbewahren. Die Zwiebel fein hacken, in einem Topf in Butter anschwitzen, Mehl unterrühren, kurz mitrösten. Nach und nach den Sud und die Milch angießen. Die Sauce bei milder Hitze unter ständigem Rühren einige Minuten kochen und dann etwas abkühlen lassen. Emmentaler Käse, Pfeffer, und gehackte Petersilie unterrühren. Kartoffeln und Gemüse in eine ofenfeste Form schichten. Sauce darüber verteilen, mit Parmesan bestreuen. Im Backofen bei 180 °C etwa 20 Minuten gratinieren.

Tipp: Die Kartoffeln am besten schon am Vortag kochen und pellen, das spart Zeit! Der Brokkolistiel ist ebenfalls essbar. Schälen, schneiden und mit den Röschen zusammen garen.

Mit 793 mg Kalzium pro Portion ist dieses Gericht sehr gut für die Knochengesundheit!







Zutaten für 36 Plätzchen | je ca. 18 kcal

180 g Äpfel 200 g zarte Haferflocken 1 Bio-Zitrone

1 TL Zimt

½ TL Backpulver

3 Eier

80 g Brauner Zucker

Zubereitung: Äpfel schälen und grob geraspelt mit den Haferflocken vermengen. Die Schale der Zitrone abreiben und Zitronensaft auspressen. Abgeriebene Schale und den Saft, Zimt und Backpulver dazugeben und durchziehen lassen. Eier mit dem Mixer schaumig schlagen, Zucker einrieseln lassen und kurz weiterschlagen. Die Eimasse unter die Haferflocken heben und mit einem Esslöffel 36 Häufchen auf ein Backblech setzen. Bei 180 °C im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten backen.

Tipp: Für die Vorratshaltung etwas länger backen, sonst beginnen die Plätzchen schnell zu schimmeln. Die Kekse sind im Vergleich zu anderen sehr gesund und kalorienarm!



Spaghetti

mit Champignon-Bolognese



www.gesundheitsregion.hameln-pyrmont.de



Zutaten für 4 Portionen | je ca. 436 kcal

500 g frische Champignons

2 kleine Möhren

2 Stangen Staudensellerie oder entsprechende Menae

Knollensellerie

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

4 EL Olivenöl

2 kl. Dosen gehackte Tomaten

Ca. 300 ml Gemüsebrühe

2 TL Oregano

1 TL Rosmarin

2 Lorbeerblätter

500 g Vollkornspaghetti

Salz, Pfeffer

40 g geriebenen Parmesan

Basilikumblätter

Zubereitung: Champignons putzen und fein hacken (krümelig), Möhren schälen. Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Beide Gemüse fein würfeln. Zwiebeln und Knoblauchzehen pellen und hacken. Olivenöl in einem großen, flachen Topf erhitzen. Gewürfeltes Gemüse, Knoblauch und Zwiebel darin unter Rühren bei mittlerer Hitze in 4–5 Minuten glasig dünsten. Pilze dazugeben und 3 Minuten unter Rühren weiterdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten und Gemüsebrühe und Gewürze/ Kräuter in den Topf geben und aufkochen. Bei mittlerer Hitze zugedeckt unter gelegentlichem Rühren insgesamt 20 Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit Vollkornspaghetti nach Packungsanleitung bissfest kochen. Spaghetti abgießen und gut abtropfen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Die Spaghetti mit der Sauce, geriebenem Parmesankäse und mit einigen Basilikumblättern anrichten.







Zutaten für 1 Brot | ca. 18 Scheiben | je ca. 177 kcal

4 Bananen 100 g Honig 50 ml Rapsöl

350 g zarte Haferflocken

100 g Mandeln, gemahlen

2 Eier

2 TL Backpulver

Zubereitung: Die Bananen mit Honig und Öl fein pürieren. Backofen bei Ober- und Unterhitze auf 175 °C vorheizen. Die Hälfte der Haferflocken mit dem Pürierstab oder Mixer in einem hohen Gefäß etwas zerkleinern. Zusammen mit den ganzen Haferflocken, Mandeln, Eier, Backpulver und Zimt zum Bananenbrei hinzufügen und gut verrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen. Das Brot ca. 70 Minuten backen, dabei nach 35 Minuten Backzeit die Temperatur auf 150 °C senken. Falls die Oberfläche zu dunkel wird, die Kastenform mit Alufolie abdecken.

Tipp: Das Brot mit Quark und Früchten belegt, ist unter anderem ein guter Snack vor dem Sport!

Bananenbrot vom Vortag schmeckt getoastet besonders lecker. Es eignet sich prima zum Einfrieren. Eine leichte Alternative zu Kuchen!





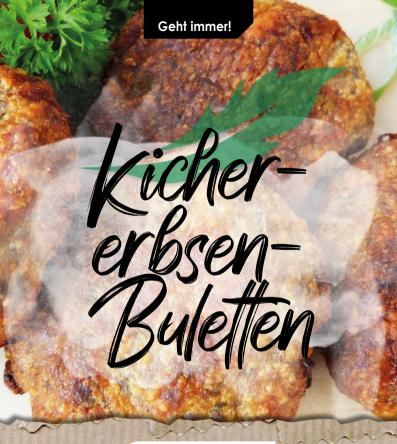
Bunte Kartoffel-Pfanne

Zutaten für 2 Portionen | je ca. 393 kcal

250 g Kartoffeln 1 rote Paprikaschote 1 grüne Paprikaschote Ca. 250 g Zucchini 1 Zwiebel 2 Knoblauchzehen 2 EL Olivenöl 2 TL Rosmarin 100 g Schafskäse Salz, Pfeffer

Zubereitung: Kartoffeln waschen und in Salzwasser als Pellkartoffeln garen. Paprikaschoten und Zucchini putzen und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden. Knoblauchzehen fein würfeln. Kartoffeln pellen, auskühlen lassen, in 1,5 cm große Würfel schneiden. 2 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Kartoffeln und 2 TL Rosmarin zugeben und bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und weitere 8–10 Min. braten, dabei mehrfach wenden. Alles nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Schafskäse zerbröseln und über die Gemüsepfanne streuen.

Tipp: Sehr gut eignen sich auch Kartoffeln vom Vortag oder Reste. Beim Auskühlen bilden die Kartoffeln resistente Stärke, die gut für die Darmbakterien und die Figur sind!





irchererbsen-

Zutaten für 2 Portionen | ie ca. 441 kcal

1 kl. 7wiebel

1 Knoblauchzehe

3 Stiele alatte Petersilie

1 Dose Kichererbsen (425 g)

1 Fi

5 Fl Haferflocken

1 TL Zitronensaft

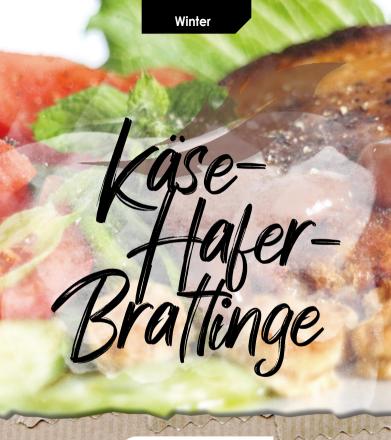
Salz Pfeffer

1/2 TL Kreuzkümmel

2 FL Butterschmalz

Zubereitung: Zwiebel und Knoblauchzehe fein würfeln, Petersilienblätter abzupfen, waschen und fein hacken. Kichererbsen abgießen, abspülen und abtropfen lassen. Diese in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab fein pürieren. Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Ei und Haferflocken untermischen, Mit Salz, Kreuzkümmel. Pfeffer und Zitronensaft würzen. Mit feuchten Händen aus der Kichererbsenmasse 4 Buletten formen und dabei leicht flach drücken. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Buletten bei mittlerer Hitze auf ieder Seite ca. 3 Min. aoldbraun braten.

Tipp: Mit einem großen Rohkost-Salat wird daraus eine vollwertiae Mahlzeit!





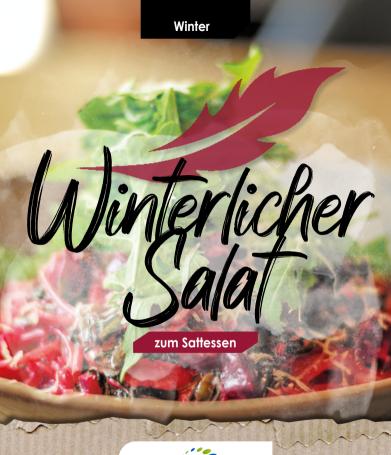


Zutaten für 4 Portionen | ca. 10 Bratlinge | je ca. 197 kcal

250 g zarte Haferflocken 175 g junger Gouda 250 ml Milch 2 Fier Salz, Pfeffer, 1 TL getr. Majoran, Edelsüßer Paprika 2 EL Butterschmalz zum Braten

Zubereitung: Den Käse reiben. Die Milch mit dem Majoran bzw. Oregano, Salz Pfeffer und Paprika zum Kochen bringen. Die Haferflocken zufügen und kurz quellen und etwas auskühlen lassen. Anschließend alle anderen Zutaten hinzufügen und vermengen. Das geht am besten mit den Knethaken des Mixers oder mit den Händen. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen Bratlinge formen und in heißem Butterschmalz knuspria braten.

Tipp: Dazu passt gedünstetes Gemüse oder ein Salat als Beilage. Die Bratlinge schmecken auch kalt sehr gut. Kleine Bratlinge sind lecker zum Mitnehmen oder als Snack. Reste schmecken aufgewärmt wie frisch!







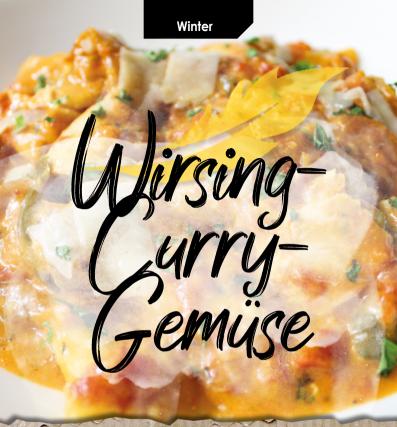
Zutaten für 4 Portionen | je ca. 345 kcal

500 g Feldsalat, 500 g frische rote Bete, 8 Ziegenfrischkäse Taler 50 g Walnusskerne 1 EL Honig, 4 EL Olivenöl 3 EL hellen Balsamicoessig Salz, Pfeffer,

½ TL gehackter Rosmarin

Zubereitung: Salat waschen, evtl. Wurzeln entfernen und abtropfen lassen. Rote Bete mit Handschuhen (sonst verfärben sich die Hände) mit einem Sparschäler schälen und mit einem Küchenhobel in feine Streifen hobeln. Ziegenkäsetaler evtl. halbieren. 50 g Walnusskerne grob hacken. Aus Honig, Olivenöl, hellen Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und gehackten Rosmarin in eine Schale geben und verrühren. Den Feldsalat auf einer großen, tiefen Platte verteilen, Rote Beete und Käse darüber geben. Das Dressing mit einem Esslöffel darüber träufeln und zuletzt die Walnusstückchen darüber geben. Dazu passt prima frisches Baquette.

Tipp: Natürlich kann der Salat auch auf Portionstellern angerichtet werden. Als Vorspeise reicht das Rezept für 8 Portionen.





Wirsing-Curry-Gemüse

Zutaten für 4 Portionen | je ca. 390 kcal

2 Zwiebeln 1 Kopf Wirsingkohl 2 EL Öl 500 ml Gemüsebrühe 2 EL Currypulver 200 ml Sahne 2 EL gehackte Petersilie 80 g geröstete Cashewkerne Salz, Pfeffer

Zubereitung: Die Zwiebeln pellen und in feine Würfel schneiden, den Wirsing putzen, waschen, vierteln, den Strunk entfernen. Den Wirsingkohl in Streifen schneiden. In einem ausreichend großen Topf etwa 2 EL Öl erhitzen. Das Currypulver im Öl kurz anschwitzen. Dabei entfaltet sich das Aroma intensiver. Nun die Zwiebeln darin glasig dünsten. Den Kohl hinzufügen, anbraten und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Dann alles eine Viertelstunde garen. Die Sahne dazu gießen, die Petersilie hacken und unterheben, das Gericht abschmecken und eventuell mit Curry oder Salz nachwürzen. Die Cashewkerne auf dem Teller darüber geben, damit sie knackig bleiben.

Tipp: Als Beilage eigenen sich sehr gut Kartoffeln oder Reis!







Zutaten für 4 Portionen | je ca. 383 kcal

1 kg Süßkartoffeln 400 a Möhren

400 g Möhren 300 a Pastinaken

300 g Pasimaken

1 Bio-Zitrone

2 EL Öl Salz

Pfeffer

Zubereitung: Süßkartoffeln, Möhren und Pastinaken waschen, schälen, längs vierteln und in mundgerechte Spalten schneiden. Rote Bete je nach Größe schälen, halbieren und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zitrone waschen und trocken reiben. Mit einem Sparschäler 4 Streifen Schale dünn abschälen. Süßkartoffeln, Möhren, Pastinaken, Zitronenschale und Öl in einer Schale mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rote Bete salzen und pfeffern und kurz vor dem Anrichten unter das Gemüse mischen. Die Gemüsestücke auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) im unteren Ofendrittel 35 Min. garen.

Tipp: Dazu schmeckt als Dip Kräuterquark! Beim Verarbeiten der Roten Bete Handschuhe anziehen, die Farbe lässt sich nur schwer auf der Haut entfernen!







Zutaten für 6 Portionen | je ca. 110 kcal

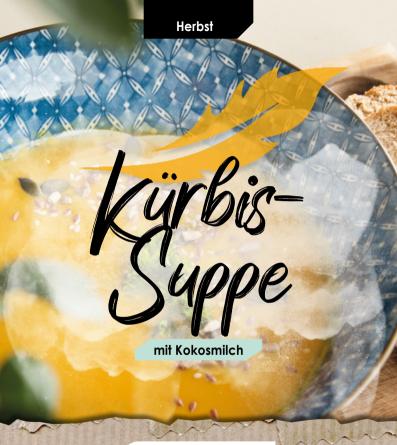
½ Weißkohlkopf (800 g) 4 große Karotten (400 g)

Salz

2 EL weißen Essig Salz, Pfeffer ½ TL gemahlener Kümmel 40 g Mayonnaise (2 Esslöffel) Gehackte Petersilie

Zubereitung: Von dem Weißkohlkopf die äußeren Blätter entfernen, vierteln und den Strunk herausschneiden. Nun die Teile nochmals längs durchschneiden und in feine Streifen hobeln oder schneiden. Die Karotten schälen, grob raspeln und beides in einer großen Schale mit 1 TL Salz vermengen. Gut durchkneten, damit der Kohletwas weicher wird und Saftzieht. Nach ca. 1 Stunde Essig, Salz, Pfeffer, Kümmel und Mayonnaise hinzufügen und alles vermengen. Kurz vor dem Servieren noch frisch gehackte Petersilie unterheben.

Tipp: Der Salat schmeckt das ganze Jahr über auch zu Fleisch vom Grill oder aus dem Backofen. Er hält sich mehrere Tage im Kühlschrank und kann gut im Schraubglas mit zur Arbeit genommen werden.







Zutaten für 3 Liter | ca. 1.600 kcal

Ca. 1.200 g Hokkaido-Kürbis (1 Stück) 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1 Stück Ingwer 1 EL ÖI

1 EL Öl 2 TL Currypulver 1 Bio-Orange mit Schale 1 L Gemüsebrühe 400 ml Kokosmilch Salz und Pfeffer Cayenne Pfeffer 2 EL Kürbiskerne Kürbiskernöl

Zubereitung: Den Kürbis mit Schale waschen, trockenreiben. Unschöne Stellen abschneiden, halbieren, die Kerne mit einem Löffel ausschaben, den Kürbis in große Würfel schneiden. Orange waschen, trocken reiben und mit Schale in Würfel schneiden. Ingwer (Menge nach Geschmack) schälen und fein hacken. Zwiebel und Knoblauchzehe pellen, in Würfel schneiden und mit Öl in einem großen Topf anschwitzen und mit Currypulver bestäuben. Die Kürbisstücke und Orange dazu geben. Ingwer, Gemüsebrühe, Kokosmilch, Salz, Pfeffer und etwas Cayenne Pfeffer dazugeben, ca. 20 Min. weich kochen und pürieren. Kürbiskerne kurz anrösten. Die Suppe anrichten, mit Kernen bestreuen und ein paar Tropfen Kürbiskernöl darauf tröpfeln.

Tipp: Die Suppe ist vegan und eignet sich gut zum Einfrieren!



Schnelle Fazpacho

kalte Gemüsesuppe ohne Kochen



www.gesundheitsregion.hameln-pyrmont.de



Zutaten für 2 Liter | ca. 15 Portionen | je ca. 110 kcal

1 Salatgurke

2 Paprikaschoten

6 Tomaten

1 kleine Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

600 ml Tomatensaft

9 EL Olivenöl

6 EL Balsamico Essig

10 Eiswürfel (mit Mixer püriert)

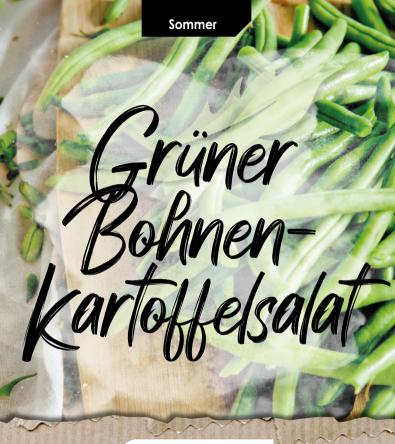
Salz, Pfeffer

Tabasco

2 EL gehackte Petersilie

Zubereitung: Gurke, Paprikaschoten und Tomaten waschen und in Stücke schneiden. Die Zwiebeln pellen und fein würfeln. Die Knoblauchzehen pellen und fein hacken. Alles mit Tomatensaft, Olivenöl, Balsamico Essig und Eiswürfeln mit dem Mixstab pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco herzhaft abschmecken. Gehackte Petersilie zum Dekorieren darauf streuen.

Tipp: Die Suppe sehr kalt servieren! Schmeckt besonders erfrischend an heißen Sommertagen.





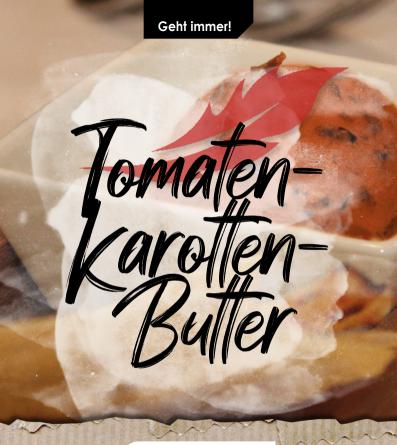
Grüner Bohnen-Kartoffelsalat

Zutaten für 4 Portionen | je ca. 322 kcal

300 g kalte, gekochte Kartoffeln vom Vortag 500 g frische grüne Bohnen 1 kleine rote Zwiebel 100 g Datteltomaten 1 TL Bohnenkraut 1 TL Thymian Ca. 10 schwarze Oliven 60 ml Olivenöl Salz, Pfeffer 2 EL weißen Balsamico Essig oder Zitronensaft 2 EL frisch gehackte Petersilie 4 gekochte Eier

Zubereitung: Die Enden der Bohnen abschneiden, waschen, in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und dann in kochendem Salzwasser mit Bohnenkraut ca. 5 Minuten kochen. Über einem Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Die kalten, gegarten Kartoffeln in ca. 1 cm große Stücke schneiden. 4 Eier ca. 7 Minuten, je nach Größe, kochen und abpellen. Datteltomaten waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebel pellen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Oliven nach Wunsch in kleine Scheiben schneiden oder ganz lassen. In einer weiteren Schale Olivenöl, Essig, Thymian verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frische Petersilie waschen, trocken schütteln, vom Stil abzupfen und fein hacken. Davon ca. 2 EL in das Dressing geben und gut mit den vorbereiten Zutaten, bis auf die Eier, vermengen. Die Eier halbieren und auf dem Salat anrichten.

Tipp: Der Salat ist perfekt zum Mitnehmen im Schraubglas für unterwegs. Er eignet sich als leichte, sommerliche Hauptmahlzeit oder Beilage zum Grillen.





Tomaten-karotten-Buller

Zutaten für ca. 600 g | ca. 1.070 kcal

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

½ Topf Basilikum

3 große Karotten

100 g Butter

1 Tube Tomatenmark

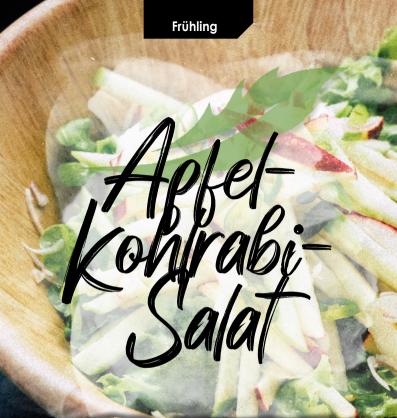
1 TL Salz

1 TL Oregano

Pfeffer

Zubereitung: Die Zwiebel und die Knoblauchzehe pellen. Karotten schälen und alles in kleine Stücke schneiden / hacken. Basilikumblättchen abzupfen, waschen und trocken schütteln, dann in feine Streifen schneiden. 100 g Butter in einem Topf zerlassen und das Gemüse mit Oregano darin weich dünsten. Nun das Tomatenmark, Salz und Pfeffer dazugeben, kurz aufkochen und dann mit dem Pürierstab mixen. Da das Basilikum hitzeempfindlich ist, wird es erst jetzt untergemischt. Die Butter in ein Schraubglas füllen. Sie sollte im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb einer Woche verbraucht werden.

Tipp: Schmeckt prima als Brotaufstrich oder als schnelle Sauce erwärmt zu Nudeln. Mit einem selbstgebackenen Brot ist es ein hübsches Mitbringsel!





Apfel-Kohlrabi-Salat

Zutaten für 4 Portionen | je ca. 303 kcal

2 kleine Kohlrabi mit Blattgrün

2 kleine Äpfel

1 Zitrone

2 EL Walnussöl

1 Prise Salz

1 TL Ahornsirup oder Honig

50 g gehackte Walnüsse 100 g Ziegenweichkäse 1 EL getrocknete Sultaninen Salz, Pfeffer 50 g Rucola

Zubereitung: Die Blätter der Kohlrabi entfernen. Dabei die kleinen, jungen Blätter nicht wegschmeißen! Diese waschen und in feine Streifen schneiden. Kohlrabi schälen. Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und beides in feine Stifte raspeln. Die Zitrone auspressen und den Saft, Walnussöl, Salz und Ahornsirup unter das Gemüse heben und ziehen lassen. Walnüsse hacken, Ziegenweichkäse zerbröckeln, mit den Sultaninen und Kohlrabi-Blättchen unter den Salat mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf dem Rucola anrichten

Tipp: Mit einer Scheibe Vollkornbrot wird daraus eine vollwertige, leichte Mahlzeit. Die Kohlrabi-Blättchen enthalten mehr Mineralstoffe und Vitamine als der Kohlrabi selbst!



mit Kräuter-Quark



www.gesundheitsregion.hameln-pyrmont.de

Kohlrabi-Schnitzel in Mandelkruste

mit Kräuter-Quark

Zutaten für 4 Portionen | je ca. 380 kcal

600 g Kohlrabi 1 Bund Schnittlauch Petersilie Bärlauch je nach Saison 350 g Magerquark 150 g Joghurt 1,5 % Fett 1TL Zitronensaft Ca. 60 g Vollkornmehl 2 Eier Salz, Pfeffer 3 EL gehackte Mandeln 100 g Semmelbrösel 2 EL Öl

Zubereitung: Kohlrabi putzen, schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser 5 Minuten kochen, herausnehmen, kalt abschrecken und trocken tupfen. Frische Kräuter (Bärlauch, Petersilie, Schnittlauch ...) waschen, trocken schütteln und fein hacken. Magerquark mit 150 g Joghurt verrühren, die Kräuter untermischen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Vollkornmehl auf einen Teller geben. Die Eier in einem weiteren Teller aufschlagen und verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gehackte Mandeln und Semmelbrösel auf einen weiteren Teller geben. Kohlrabischeiben erst in Mehl, dann im Ei und zum Schluss in den Bröseln wenden. Eine beschichtete Pfanne erhitzen, die Kohlrabischeiben portionsweise in 2 EL Olivenöl von beiden Seiten je etwa 3 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Kohlrabischnitzel mit dem Quark genießen.

Tipp: Statt der Mandeln kann man auch Sesam oder Nüsse verwenden. Aus den Kohlrabiblättern kann man mit etwas Öl und wenigen Nüssen ein leckeres Pesto mixen!





Spargel-Pasta Planne

Zutaten für 4 Portionen | je ca. 502 kcal

1 kg grüner Spargel 400 g Penne Nudeln 1 Knoblauchzehe Saft und Abrieb ½ Bio-7itrone 1 Hand voll Basilikumblätter

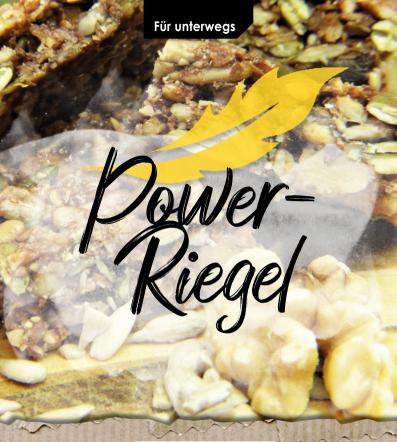
2 EL Olivenöl

2 EL Pinienkerne

40 g Parmesan Käse

Zubereitung: Den Spargel kurz unter kaltem Wasser abspülen. Am unteren Ende des Spargels 1 cm abschneiden. Ungefähr das untere Drittel des Spargels mit einem Sparschäler schälen, dann die Stangen in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Knoblauch pellen und fein hacken. Von einer Bio-Zitrone die Schale abreiben und den Saft auspressen. Nun die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Während die Nudeln kochen, eine große Pfanne mit Öl erhitzen und die Spargelstücke ca. 7 Minuten braten und erst dann den Knoblauch dazu geben und kurz mit braten. Wenn der Spargel den gewünschten Garpunkt erreicht hat, die Nudeln, Saft und Abrieb der Zitrone sowie Pinienkerne dazugeben. Alles erhitzen und vermengen. Zum Anrichten Basilikumblätter und Parmesan darüber streuen.

Tipp: Schmeckt auch prima mit weißem Spargel, den man komplett schälen muss! Statt Pinienkerne passen auch sehr gut gehackte Walnüsse zu dem Gericht.







1 Backblech ergibt 32 Riegel | je ca. 150 kcal

2 Bananen

100 g Butter 100 g Honia

100 ml Wasser

200 g Trockenobst (Aprikosen,

Datteln ...)

200 g Wal- oder Haselnüsse oder Mandeln

100 g Chiasamen oder Sesamkörner 300 g kernige Haferflocken

200 g Vollkornmehl

Zubereitung: Die Bananen zerdrücken, Butter in einem Topf zerlassen und beides mit Honig und Wasser vermengen. Das Trockenobst in feine Würfel schneiden, die Nüsse grob hacken und mit Chia-Samen, Haferflocken und Vollkornmehl zu einem Teig vermengen. Den Müsliteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und etwas andrücken.

Bei ca. 170 °C ca. 20 Minuten backen. Nach dem Abkühlen in Stücke schneiden und etwas nachtrocknen lassen.

Tipp: Je nach Geschmack oder Vorrat lassen sich viele Zutaten ganz einfach austauschen. Diese Riegel enthalten sehr viele Ballaststoffe und Kohlenhydrate, die lange satt machen. Deshalb nur kleine Portionen genießen und genug Wasser trinken!







1 Brot ergibt ca. 22 Scheiben je 42 g | je Scheibe ca. 92 kcal | pro 100 g ca. 219 kcal

1 Würfel frische Hefe 450 ml lauwarmes Wasser 2 TL Salz ½ TL Kümmelsaat

½ TL Anis, gemahlen

2 EL Essia

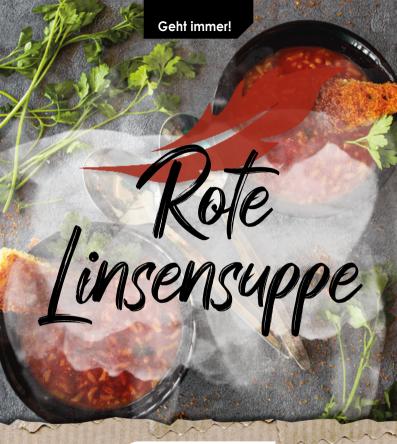
500 g Dinkelvollkornmehl 50 g Nüsse oder Kürbiskerne, Leinsamen oder ähnliches 1 TL Öl

Ca. 2 EL Haferflocken

Zubereitung: Wichtig vorab: Den Teig NICHT gehen lassen, den Backofen NICHT vorheizen!

Eine Kastenform einfetten und mit Haferflocken ausstreuen. Die Hefe mit dem lauwarmen Wasser, Salz und Essig in einer großen Schüssel mit einem Schneebesen oder Kochlöffel verrühren. Mehl und Kerne dazugeben und gut verrühren. Den Teig in die Backform geben und sofort in den kalten Backofen stellen. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze 60 Minuten backen. Das Brot zum Abkühlen aus der Form nehmen.

Tipp: Gleich 2 Brote backen, das spart Strom! Schneiden Sie das Brot nach dem Abkühlen in Scheiben und frieren Sie es portionsweise ein. So können Sie es länger aufbewahren. Das gefrorene Brot schnell im Toaster aufbacken. In der Grillsaison können auch Rosmarin und getrocknete Tomatenstückchen in den Teig gemischt werden!







Zutaten für 6 Portionen | ie ca. 308 kcal

2 Dosen Tomaten. fein gewürfelt 200 ml Tomaten, passiert 1 Dose (400 ml) Kokosmilch 150 ml Brühe (optional) 180 g rote Linsen 2 EL Olivenöl 1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe 150 a Lauch 100 a Sellerie 150 a Möhren 2-3 TL Kreuzkümmel 1 TI Koriander Salz, Pfeffer

Dipp: 200 a Joahurt Frische Kräuter Salz Pfeffer

Zubereituna: Zwiebel und Knoblauch pellen, feine Würfel schneiden, Öl in einem Topf erhitzen und beides im Öl hellbraun andünsten. Currypulver kurz mit anschwitzen. Lauch. Sellerie und Möhren putzen, waschen, fein würfeln und ebenfalls dazu geben. Das Gemüse unter Rühren einige Minuten bei schwacher Hitze anschwitzen. Die Linsen dazu geben und mit Kreuzkümmel. Koriander, Salz und Pfeffer würzen. Mit gewürfelten Tomaten, passierten Tomaten und Kokosmilch auffüllen und ca. 25 – 30 Minuten köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Wer Schärfe verträgt, gibt noch Chilipulver dazu. Falls die Suppe zu dick ist, mit etwas Gemüsebrühe verdünnen.

Joghurt mit den Kräutern verrühren und abschmecken. Die Linsensuppe auf Tellern anrichten und etwas Joghurt darauf geben.

Tipp: Die meisten Zutaten sind sehr aut zu lagern und trotzdem sehr gesund!



carloggedspallen mit selbstgemachtem Tomatenketchup



www.gesundheitsregion.hameln-pyrmont.de

mit selbstgemachtem Tomatenketchup

Zutaten für 4 Portionen | je ca. 318 kcal

Zutaten Ketchup: 1 großer Apfel

1 TL Currypulver 1 7wiebel

1 TL Rapsöl 125 a Tomatenmark 2 TL Honia 75 ml Wasser

1 TL Paprikapulver edelsüß

oder Zucker

Salz, Pfeffer

Zutaten Kartoffelspalten:

1 kg Kartoffeln 3 Fl Olivenöl

2 TL Kräuter der Provence 1 TL Paprikapulver edelsüß

Salz, Pfeffer

Zubereitung: Für den Ketchup die Zwiebel pellen, halbieren und fein würfeln. Den Apfel waschen, vierteln, Kernaehäuse herausschneiden. Apfel grob würfeln. Öl in einem kleinen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin hellbraun anbraten. Mit dem Currypulver bestäuben und kurz verrühren. Die Apfelstücke und Wasser dazugeben, dünsten, bis die Apfelstücke weich sind. Das Tomatenmark, Honig und Paprikapulver dazugeben und mit dem Pürierstab fein mixen.

Für die Kartoffelspalten den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen und abschrubben. Keimstellen herausschneiden, jedoch die Kartoffeln nicht schälen. In fingerdicke Spalten schneiden. In einer großen Schale die Kartoffeln mit Öl und Gewürzen gut vermengen. Die Kartoffelspalten auf ein Backblech geben und ca. 30 Minuten backen. Die Kartoffeln sollten weich und leicht braun sein

Tipp: Der Ketchup hält sich ca. 1 Woche im Kühlschrank. Wer gerne scharf isst, kann den Ketchup mit Tabasco oder Sambal Olek nachwürzen.





Spinat-Lasagne

Zutaten für 4 Portionen | je ca. 407 kcal

1 EL Olivenöl 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 500 g TK Blattspinat 30 g Vollkornmehl 500 ml Milch, 1,5 % Fett 1 TL Gemüsebrühe-Pulver 80 g getrocknete Tomaten in Öl, abgetupft 80 g Parmesan Käse Salz, Pfeffer, Muskatnuss 12 Lasagneplatten

Zubereitung: Zwiebel und Knoblauch pellen, in feine Würfel schneiden und mit dem Öl in einem Topf anschwitzen. Den Spinat dazugeben und kurz erhitzen. Nun das Mehl über das Gemüse streuen, kurz durchrühren und mit der Milch auffüllen. Unter Rühren wenige Minuten aufkochen lassen. Das Öl an den getrockneten Tomaten etwas abtupfen und diese dann in kleine Würfel schneiden und ebenfalls in den Topf geben. Die Spinatsauce mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und evtl. etwas gekörnter Gemüsebrühe kräftig würzen. Jetzt werden, beginnend mit einer Schicht Sauce und dann Lasagne-Platten, drei Lagen immer im Wechsel geschichtet. Sauce sollte den Abschluss bilden. Darauf den grob geraspelten Parmesan verteilen. Die Lasagne im Ofen bei 180 °C ca. 30 Minuten backen. Erst wenn die Nudelplatten beim Test weich genug sind, ist die Lasagne fertig!

Tipp: Getrocknete Tomaten und Parmesan machen dieses Gericht besonders würzia!







Zutaten für 4 Portionen | ca. 184 kcal

600 g Wassermelone 200 g Fetakäse (9 % Fett) 1 EL Schnittlauchröllchen ½ TL aetrockneter Oreagno Salz, Pfeffer 2 EL Olivenöl 2 TL Zitronensaft

Zubereitung: Das Fruchtfleisch der gut gekühlten Melone auslösen, Kerne entfernen und in mundgerechte Würfel schneiden. Feta in sehr grobe Stücke zerbröseln. Melonenwürfel vorsichtig mit dem Käse, Schnittlauch und Oregano mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Olivenöl und Zitronensaft darüber träufeln. Sofort servieren, dazu passt frisches Weißbrot. Ideal zum Grillen!

Tipp: Feta mit höherem Fettgehalt kann ebenso verwendet werden. Dann kommen ein paar Kalorien dazu. Wenn man diesen superschnellen Salat mitnehmen möchte, bitte Feta mit allem, außer Melone, mischen. Die Melonenwürfel erst unmittelbar vor dem Servieren untermischen, sonst zieht es sehr viel Saft!







Zutaten für 4 Portionen | ie ca. 501 kcal

60 g Zwiebeln 1 EL Öl 1 kg frischen Blattspinat 50 ml Gemüsebrühe 200 g Frischkäse Salz, Pfeffer, Muskatnuss 800 g Kartoffeln 8 Fier

Zubereitung: Die Kartoffeln waschen, schälen und durchschneiden. Nochmals abspülen und in einem Topf mit Wasser und 1 TL Salz ca. 20 Minuten kochen. Mit einem spitzen Messer hinein pieken und prüfen, ob die Kartoffeln weich sind. Vom Spinat die Stiele entfernen und unschöne Blätter aussortieren. Den Spinat mehrmals gründlich waschen, abtropfen lassen und dann in sehr grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in 1 EL Öl in einem großen Topf hellbraun anbraten. Den Spinat dazugeben, durchrühren und mit der Brühe ablöschen. Einige Minuten dünsten lassen und dann den Frischkäse dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Nebenbei 8 Eier weichkochen und vorsichtig pellen. Die Eier auf dem Spinat anrichten und mit den Kartoffeln servieren.

Tipp: Wenn es schnell gehen soll, kann man auch tiefgekühlten Blattspinat verwenden.







Zutaten für 8 Spieße | je ca. 240 kcal

8 Holzspieße 350 g Feta 3 rote Paprikaschoten 2 mittelgroße Zucchini 100 ml Olivenöl 1 EL weißen Balsamico Essig oder Zitronensaft1 TL Thymian1 TL Rosmarin1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer

Zubereitung: Die Holzspieße in Wasser einlegen. Knoblauch pellen, fein hacken und mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer und den Kräutern verrühren. Den Fetakäse in ca. 2 cm große Würfel schneiden und in die Marinade geben. Ca 1 Stunde ziehen lassen. Paprika ebenfalls in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Die Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden. Das geht sehr gut mit einem Sparschäler! Nun die Käsewürfel aus der Marinade nehmen und in einer Zucchinischeibe einrollen. Die Zucchinirolle abwechselnd mit den Paprikastücken aufspießen und mit restlicher Marinade bepinseln. Die Spieße einige Minuten von jeder Seite grillen.

Tipp: Dazu schmecken sehr gut Kartoffelspalten aus dem Ofen mit selbstgemachtem Tomatenketchup!





Lebenselixier

Leitungswasser ist in Deutschland das am stärksten kontrollierte Lebensmittel. Je nach körperlicher Aktivität sollte von Erwachsenen ca. 1,5 Liter Wasser am Tag getrunken werden.

Dabei sollte bei Mineralwasser für den Aufbau und Erhalt von gesunden Knochen der Kalziumgehalt (über 150 mg/l) und der Natriumgehalt (unter 20 mg/l) beachtet werden!

Mehr Abwechslung im Glas bekommt man durch frische Kräuter z. B. Rosmarin, Basilikum und Minze. Je nach Saison sind Früchte vielseitige Geschmacksgeber. Beeren, Zitrusfrüchte wie Limetten, Zitronen und Orangen oder Melonenstücke eignen sich prima. Besonders schön anzusehen sind kleine Blütenblätter, die auch in Eiswürfel eingefroren werden können. Dafür eignen sich sehr viele Blüten von Wildkräutern oder Gartenblumen wie Geranien, Lavendel, Rose, Gänseblümchen oder Ringelblume. Ein tolles Aroma bekommt man auch durch die Kombination von Basilikum und Orange.

Tipp: Süße Getränke sollten immer eine besondere Ausnahme sein. Für die Gesundheit macht es kaum einem Unterschied, ob süße Softdrinks oder frisch gepresste Säfte aus Bio-Früchten

getrunken werden. In jedem Fall ist viel zu viel Zucker enthalten. Zudem sättigen flüssige Kalorien nicht. Daher Obst besser essen und nicht trinken!