

Rezepte für jeden Tag



Bildnachweise: Pixabay + PRIVAT

Powermüsli

Zutaten für 1 Portion:

2	EL	Joghurt, 1,5% Fett
2	EL	Magerquark
4	EL	Obstsalat z.B. aus Apfel, Banane, Apfelsine, Pflaumen, Erdbeeren, je nach Saison
4	EL	Vollkornflocken
2	TL	Rosinen, gehackte Nüsse, Mandeln, Sonnenblumenkerne, Kokosflocken o.ä. nach Geschmack

Zubereitung:

- Joghurt und Quark in einem Schälchen verrühren.
- Den Obstsalat darauf geben und die Vollkornflocken mit den Rosinen, Nüssen o.ä. darüber streuen.
- Alles vermischen.

Schneller Porridge

Zutaten für 4 Portionen:

4 Tassen	Milch oder Wasser
2 Tassen	Haferflocken
	Obst
	Rosinen, gehackte Nüsse, Mandeln, Sonnenblumenkerne, Kokosflocken Zimt, Kakao o.ä. nach Geschmack

Zubereitung:

- Milch oder Wasser aufkochen und mit den Haferflocken vermischen.
- Einige Minuten ausquellen lassen, dabei ab und zu umrühren.
- Dazu schmeckt kleingeschnittenes Obst, Rosinen, Nüsse u. ä.

Herzhaftes Hirsemüsli

Zutaten für 4 Portionen:

10	EL	Hirseflocken
500	g	Joghurt
2	EL	gehackte Petersilie
2		große Äpfel
4		Möhren
2	EL	Zitronensaft

Zubereitung:

- Hirseflocken, Joghurt und Petersilie verrühren.
- Die Äpfel waschen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die Möhren schälen.
- Äpfel und Möhren grob raspeln und mit dem Zitronensaft beträufeln.
- Dreiviertel der Apfel- und Möhrenraspel unter die Hirseflocken mischen und auf 4 Müslischalen verteilen
- Mit den übrigen Raspeln dekorieren.

Schnelles Körnerbrot

Zutaten für 4 Personen:

800 g	Weizenvollkornmehl
500 ml	Buttermilch, Zimmertemperatur
500 ml	lauwarmes Wasser
3 TL	Salz
4 EL	Essig
1	Würfel frische Hefe
1 Tasse	Sesam
1 Tasse	Sonnenblumen-Kerne
1 Tasse	Leinsamen oder Kürbiskerne Öl zum Ausfetten der Form Haferflocken zum Ausstreuen

Tipp:

Ersetzen Sie 200 g des Mehls durch Buchweizenmehl und/oder verwenden Sie andere Nüsse und Samen, nach Belieben auch fein geschrotet.

Zubereitung:

- Die Hefe in etwas Buttermilch auflösen. Die restliche Buttermilch, Wasser, Salz und Essig dazugeben und gut verrühren.
- Das Mehl mit der Flüssigkeit zu einem dickflüssigen Brei vermengen.
- Sesam, Sonnenblumenkerne und Leinsamen/Kürbiskerne untermischen, je einen EL für die Dekoration zurückbehalten.
- Eine große Kastenform ausfetten und mit Haferflocken ausstreuen. Den Teig hineingeben, die restlichen Körner darüber verteilen, etwas andrücken, die gefüllte Form in den **kalten** Backofen geben.
- Bei 220° Ober- und Unterhitze oder 200° C Umluft ca. 60 Min. backen.
- Wenn das Brot fertig ist, klingt es hohl, wenn man darauf klopft.

Kleine Brotstangen zum Dippen

Zutaten für 4 Personen:

200	g	Vollkornmehl
100	g	Magerquark
½	TL	Essig
2	EL	Olivenöl
100	ml	Milch
½	TL	Salz
½	Pck.	Backpulver
75	ml	Milch zum Bestreichen Sesam oder Mohn zum Bestreuen

Tipp:

Schmeckt lecker zu Dipps und Gemüsesticks

Zubereitung:

- Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 15 g des Teiges abwiegen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, die etwa die Dicke eines kleinen Fingers hat.
- Diese kleinen Stangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
- Mit der Milch bestreichen und anschließend mit Mohn oder Sesam bestreuen.
- 15 - 20 Minuten backen, bis die Stangen goldbraun sind.

Wraps leicht gemacht

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Weizentortilla (fertige Fladen)
- 4 Salatblätter
- 1 gelbe Paprika
- 1 rote Paprika
- 8 EL Kräuterquark
- Pfeffer
- Salz



Variante für mehr Auswahl:

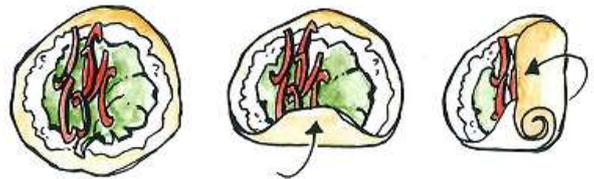
Wraps mit Mais, Rucola, Käsewürfeln oder Schinkenscheiben belegen.

Variante für Gemüse:

Wraps mit gewürfelten Tomaten, klein geschnittenen Frühlingszwiebeln, geraspelten Möhren, geriebenen Käse oder gehackten Kräutern verfeinern.

Zubereitung:

- Die Salatblätter im Ganzen waschen und trockenschleudern.
- Die Paprika waschen, putzen die weißen Häute und Kerne entfernen und in dünne Streifen schneiden. Die Streifen auf einen Teller legen.
- Den Kräuterquark mit Pfeffer und evtl. ein wenig Salz abschmecken.
- Jeden Fladen mit 2 EL Quarkfüllung bestreichen, darauf ein Salatblatt legen und die Paprika verteilen.
- Den Wrap einrollen und in eine Serviette wickeln.



Gemüsesticks mit Kräuterdipp

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Möhren
- 1 Kohlrabi
- 1 Paprika, rot
- ½ Gurke

- 150 g Joghurt, 1,5% Fett
- 150 g Magerquark
- 1 EL Olivenöl
- Kräuter, frisch oder TK
z.B. Schnittlauch, Petersilie,
Kresse
- 1 TL Zitronensaft
- Jodsalz
- Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung:

- Die Möhren schälen und längs in Sticks schneiden.
- Den Kohlrabi schälen, halbieren, zuerst in Scheiben und dann in Stifte schneiden.
- Die Paprika waschen, halbieren, den Ansatz ausschneiden und in Streifen schneiden.
- Die Gurke waschen, der Länge nach halbieren, die Hälften in Streifen schneiden und die Streifen halbieren oder dritteln.
- Für den Dipp Joghurt, Quark und Öl gut verrühren.
- Frische Kräuter waschen, trocken tupfen, putzen und sehr fein hacken.
- Die Kräuter unter die Quarkcreme mischen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Tipp:

Auch Fenchel, Staudensellerie, Blumenkohl, Brokkoli und viele andere Gemüsesorten schmecken roh zum Dipp!

Powerkugeln

Zutaten für etwa 40 Kugeln:

200 g	Haferflocken, zarte
1	Banane
3 EL	Rosinen
100 g	Haselnüsse, gemahlen
100 g	Mandeln, gemahlen
1 Msp.	Vanille
3 EL	Honig
	Milch nach Bedarf
	Evtl. Schokoglasur
	Evtl. Mandelsplitter
	Öl zum Bestreichen



@ E. Braunisch

Zubereitung:

- Die Banane zerdrücken. Alle weiteren Zutaten, ohne die Milch, hinzufügen und zu einem gut formbaren, nicht mehr klebrigen Teig verarbeiten.
- Um den Teig fester werden zu lassen, nach Bedarf noch mehr gemahlene Nüsse hinzufügen. Sollte der Teig zu krümelig sein, können wenige Esslöffel Milch die Masse geschmeidiger werden lassen.
- Nun walnussgroße Kugeln formen.
- Man kann dieses Rezept wunderbar variieren, indem man die Kugeln in Mandelsplitter wälzt oder mit einer Schokoglasur verziert.
- **Tipp:** Luftdicht verpackt und im Kühlschrank gelagert, können die Kugeln einige Tage halten.

Sonnenblumenkern-Aufstrich

Zutaten:

200 g	Sonnenblumenkerne
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
5 EL	Öl
1 TL	Zitronensaft
1 TL	Thymian
1 TL	Majoran
1	Paprika, edelsüß
	Pfeffer
	EL Salz
ca. 5	Milch bzw. Getreidedrink

Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauchzehe putzen und grob zerkleinern.
- Sonnenblumenkerne, Zwiebel, Knoblauchstücke und Zitronensaft mit dem Öl pürieren.
- So viel Milch unterrühren, dass eine streichfähige Paste entsteht.
- Mit Thymian, Majoran, Paprikapulver, Pfeffer und Salz kräftig abschmecken.
- Der Aufstrich hält sich mehrere Tage im Kühlschrank.

Frischkäse aus Cashewkernen

Zutaten für 1 200g-Glas (V)

100 g Cashewkerne (1 h einweichen)
40 ml Olivenöl
½ TL Senf
1 Knobzi-Zehe
1 TL Dill
1-2 TL Zitronensaft
1 TL Hefeflocken
1 TL Petersilie

1 EL Vogelmiere
4 Blätt. Bärlauch
1 Frühlingszwiebel
½ TL Kräutersalz
70 ml Wasser



© Evelyn Braunsch

Zubereitung:

- Die eingeweichten Cashewkerne abgießen, Kräuter grob hacken und zusammen mit den anderen Zutaten mit dem Pürierstab so lange zerkleinern bis eine cremige Konsistenz entstanden ist.

Tipp: Wer eine gute Küchenmaschine hat, alles hinein damit und ca. 1 Minute auf Stufe 10 pürieren!

Ajvar-Dipp

Zutaten:

1 rote Paprikaschote
200 g Frischkäse
oder Schafskäse
1-2 EL Milch
4-5 EL Ajvar (Paprikapaste)
Salz
Pfeffer
1 TL Schnittlauchröllchen

Zubereitung:

- Paprikaschote waschen, vierteln, entkernen und sehr fein würfeln.
- Frischkäse oder Schafskäse mit Milch und mildem Ajvar glattrühren.
- Ajvar-Dipp mit Salz und Pfeffer würzen, mit Schnittlauchröllchen bestreuen und mit Gemüsesticks oder Brotstangen servieren.
- Im Kühlschrank einige Tage haltbar.

Rote Linsen-Lauch-Aufstrich

Zutaten:

50 g Staudensellerie
50 g Porree
200 g rote Linsen
500 g Wasser
½ TL Gemüsebrühe, instant
Salz
Pfeffer
3-4 Stängel Petersilie

Zubereitung:

- Selleriestange und Porree waschen und sehr fein schneiden.
- Das Wasser mit den Linsen, Sellerie, Porree und der Gemüsebrühe in einen Topf geben, aufkochen lassen und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen, bis die roten Linsen weich sind.
- Die Petersilie waschen und grob schneiden.
- Petersilie zu den Linsen geben und alles fein pürieren.
- Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
- Abkühlen lassen und bis zum Servieren kaltstellen.

Tipp: Geben Sie noch andere Gewürze dazu, z.B. Curry, Kurkuma und/oder Chili

Kürbiskern-Bärlauch-Dip

Zutaten für mehrere Personen

200 g	Doppelrahmfrischkäse
5 EL	Milch
	Salz
	Pfeffer
	Zitronensaft
40 g	Kürbiskerne
½ Bund	Bärlauch
3 EL	Kürbiskernöl

Zubereitung:

- 200 g Doppelrahmfrischkäse und 4–5 EL Milch mit einem Schneebesen glattrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und einigen Spritzern Zitronensaft würzen.
- 40 g Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und hacken.
- 1/2 Bund Bärlauch in feine Streifen schneiden.
- Kürbiskerne, Bärlauch und 3 EL Kürbiskernöl unter den Frischkäse rühren.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schnelle Gemüsecremesuppe

Zutaten für 4 Personen:

1	Zwiebel
350 g	gemischtes Gemüse (Zucchini, Möhren, Lauch, Broccoli, Sellerie... oder TK-Suppengemüse)
1 EL	Butter oder Öl
¼ l	Gemüsebrühe
½ l	Milch, 1,5 % Fett
	jodiertes Speisesalz
	Pfeffer
	frische Kräuter

Zubereitung:

- Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
- Das Gemüse putzen, waschen und ebenfalls würfeln.
- Im Fett die Zwiebelwürfel glasig dünsten, dann das Gemüse dazu geben.
- Mit ca. ¼ l Brühe auffüllen, aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.
- Die Suppe pürieren und die Milch hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den gehackten Kräutern garnieren.

Minestrone

Zutaten für 4 Personen:

1 Dose	weiße Bohnen (400 g Inhalt)
3	Kartoffeln
300 g	tiefgekühltes Suppengemüse
1 l	Gemüsebrühe
1	Lorbeerblatt
	Jodsalz
	schwarzer Pfeffer
4 TL	Tomaten-Pesto (aus dem Glas)
4 EL	frisch geriebener Parmesan

Tipp:

Nehmen Sie ein Glas mit Plastikdeckel, damit das Salz die Beschichtung nicht angreift.

Zubereitung:

- Weiße Bohnen abtropfen lassen.
- Die Kartoffeln waschen, schälen und würfeln.
- Das tiefgekühlte Gemüse, Kartoffeln, Bohnen und Brühe in den Topf geben.
- Mit Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer würzen.
- Alles aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen.
- Inzwischen die Tomaten waschen und klein würfeln, dabei die Stielansätze entfernen.
- Tomatenwürfel in die Suppe rühren.
- Minestrone mit Salz und Pfeffer abschmecken, in tiefe Teller verteilen. Jeweils 1 TL Pesto und 1 EL Parmesan auf die Suppe geben.

Linsenbolognese

Zutaten für 4 Personen:

1		gr. Zwiebel
1		Knoblauchzehe
2		Möhren
100	g	Sellerie
2	EL	Raps- oder Olivenöl
200	g	rote Linsen oder Paladin-, Beluga-, De Puy-L.
400	ml	Gemüsebrühe
400	g	geschälte Tomaten, stückig
3	EL	Tomatenmark
1	TL	Basilikum, getrocknet
1	TL	Oregano, getrocknet
1	TL	Thymian, getrocknet
		Jodsalz, Pfeffer
1	Pr.	Rohrzucker
1	EL	Essig
300	g	Vollkornnudeln, z.B. Dinkelspirelli



@ pixabay.de

Zubereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.
- Den Lauch putzen, längs aufschlitzen, unter fließendem Wasser gut waschen und in halbe Ringe schneiden. Möhren und Sellerie waschen, schälen und fein würfeln.
- Zwiebeln, Knoblauch und das geschnittene Gemüse mit 2 EL Rapsöl in einer beschichteten Pfanne andünsten.
- Die Linsen dazugeben und kurz mitdünsten, mit der Gemüsebrühe ablöschen, mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen und das Ganze ca. 10 Min köcheln lassen.
- Tomatenmark und die Tomatenstücke mit Saft dazu-geben, bei schwacher Hitze etwas einkochen lassen.
- Die Bolognese kurz vor Garzeitende mit einer Prise Rohrzucker und etwas Essig abschmecken.
- Währenddessen die Vollkornnudeln nach angegebener Garzeit kochen und zu der Bolognese servieren.

Tipp: Zu dem Nudelgericht ist trotz Gemüseinlage eine Frischkost zu empfehlen, z.B. ein Blattsalat oder Rohkostsalat.

Mit Parmesan oder Schafskäse kann das Gericht je nach Geschmack ergänzt werden. Je nach Jahreszeit können frische Tomaten bzw. frische Kräuter oder andere Gemüsesorten für die Bolognese verwendet werden.

Gemüse- Kartoffelsalat

Zutaten für 4 Personen:

200 g	Zucchini
200 g	Tomaten
200 g	Pellkartoffeln, gekocht
100 g	schwarze Oliven, ohne Stein

Für die Sauce

1 Bd	Kerbel
2	Knoblauchzehen
100 ml	Gemüsebrühe
1 TL	Senf
	Salz
	Pfeffer
4 EL	Olivenöl
4 TL	Essig
4 TL	Kapern

Tipp:

Probieren Sie auch andere Gemüsesorten wie Brokkoli, knapp gegarte grüne Bohnen usw. Statt Kerbel können Sie Petersilie, Basilikum oder auch wilde Kräuter verwenden.

Zubereitung:

- Zucchini putzen, waschen, in dünne Scheiben schneiden und in wenig Öl fünf Minuten unter Rühren andünsten, dann abkühlen lassen.
- Tomaten waschen und in Würfel schneiden (Kerne vorher entfernen), nicht häuten.
- Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.
- Die Oliven in Ringe schneiden.
- Den Kerbel waschen, trocknen und fein hacken.
- Knoblauch putzen und sehr fein würfeln.
- Gemüsebrühe, Essig und Öl mit einem Schneebesen aufschlagen. Knoblauch und die Kapern unterrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken, dann den Kerbel hinzugeben.
- Kartoffeln, Zucchini, Tomaten und Oliven in einer großen Schüssel gut mischen.
- Vinaigrette hinzugeben, gut untermischen, ziehen lassen und vor dem Servieren nochmal abschmecken.

Couscous-Gemüsesalat

Zutaten für 4 Personen:

250 g	Couscous
400 ml	Gemüsebrühe
1	rote Zwiebel
1 gelbe	Paprika
1 rote	Paprika
2 kleine	Möhren
1 Bund	glatte Petersilie
3-4 EL	Olivenscheiben, bunt
4 EL	Olivenöl
2 EL	Zitronensaft
	gemahlener Koriander
	Jodsalz
	Pfeffer; Paprikapulver
100 g	Feta

Tipp:

Verwenden Sie auch anderes Gemüse z.B. Brokkoli, Fenchel, Zucchini, Tomaten, Gurken. Lässt sich super vorbereiten und geht schnell.

Zubereitung:

- Couscous nach Packungsanweisung in Gemüsebrühe garen und abkühlen lassen.
- In der Zwischenzeit das Gemüse waschen, putzen und in feine Würfel schneiden.
- Die Petersilie waschen, trockentupfen und grob hacken.
- Den abgekühlten Couscous mit Olivenöl und Zitronensaft vermischen.
- Die Gemüsewürfel, die Olivenscheiben und die Petersilie dazugeben und gut vermischen.
- Alles mit Salz, Pfeffer, Paprika- und Korianderpulver abschmecken.
- Den Feta würfeln und vorsichtig unter den Salat heben.
- Vor dem Servieren etwas durchziehen lassen.

Gemüse-Pellkartoffel-Auflauf

Zutaten für 4 Personen:

500	g	fertige Pellkartoffeln (Reste vom Vortag)
300	g	TK-Gemüse, aufgetaut (Broccoli, Blumenkohl oder Mischgemüse)
1	EL	Öl
1		kleine Zwiebel
1	EL	Vollkornmehl
200	ml	Milch (1,5 % Fett)
1		Ei
2	EL	geriebener Käse Jodsalz Pfeffer, frisch gemahlen Muskat, frisch gerieben
2	EL	Käse zum Bestreuen
1	EL	gehackte Kräuter

Zubereitung:

- Die Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und abwechselnd mit dem Gemüse in eine gefettete Auflaufform schichten.
- Zwischendurch mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Die Zwiebel putzen und fein würfeln, in Öl glasig dünsten. Das Mehl darüber streuen und kurz mitrösten.
- Dann die Milch dazu gießen und die Soße mit dem Schneebesen glattrühren.
- Anschließend Ei und Käse unterziehen, die Soße abschmecken und über die Kartoffel-Gemüse-Mischung geben.
- Den Auflauf mit Käse bestreuen und ca. 20 Minuten bei 200°C goldbraun überbacken
- Mit den Kräutern bestreut servieren.



Brokkoli-Nudel-Auflauf

Zutaten für 4 Personen:

250	g	Penne (ggf. vom Vortag) Salz
400	g	Brokkoli
2		rote Paprikaschoten
2		Zwiebeln
1		Knoblauchzehe
2	EL	Butter
1	EL	Mehl
200	ml	Gemüsebrühe
200	ml	Milch
100	g	Crème fraîche
100	g	Parmesan, frisch gerieben Pfeffer
1	Prise	Muskatnuss, frisch
1	EL	gehackte Petersilie Fett für die Form

Zubereitung:

- Penne nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser al dente kochen. Penne abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Oder vom Vortag nehmen.
- Brokkoli putzen und in Röschen teilen. Die Stiele schälen und würfeln. Brokkoli und die Stiele in Salzwasser 2-3 Minuten blanchieren. Brokkoli abgießen und gut abtropfen lassen.
- Paprika vierteln, putzen, waschen und in Stücke schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln.
- Zwiebeln in Butter glasig dünsten, Knoblauch dazugeben.
- Mehl darüber stäuben und anschwitzen.
- Gemüsebrühe und Milch unter Rühren angießen. Alles einmal aufkochen.
- Crème fraîche und 70 g Parmesan einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Nudeln, Brokkoli und Paprika in eine gefettete Auflaufform geben. Die Sauce darüber gießen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft 20-25 Minuten backen.
- Mit Petersilie bestreut servieren.

Tipp:

Den Auflauf können Sie auch mit allen anderen Gemüsesorten zubereiten und auch die Käsesorten variieren.

Pommes aus Brot

Zutaten für 4 Personen:

500 g	Altbackenes Brot
150 ml	Rapsöl
3-5 TL	Chili-, Curry-, Muskat-, oder Kurkumapulver
4-5 Zweige	Thymian oder Rosmarin
	Salz und Pfeffer zum Würzen

Zubereitung:

- Backofen vorheizen (200 °C bei Ober- und Unterhitze oder 180 °C bei Umluft)
- währenddessen das Brot in Streifen schneiden sowie in einer Schüssel Öl und Gewürze vermischen.
- Die Brotstreifen in die Marinade tunken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
- Auf der mittleren Schiene etwa acht bis zehn Minuten knusprig backen.

Kuchen aus Keksresten

Zutaten für 4 Personen:

200 g	Keksreste
80-100 g	Fett, z. B. Butter, Margarine

Zubereitung:

- Geschmolzenes Fett und Keksreste (kleingekrümelt) in einer Schüssel vermengen.
- Anstatt des Fetts kann man auch Banane, geschmolzene Schokolade, ... verwenden (am besten mit einem hohen Kakaoanteil wegen des niedrigeren Zuckergehalts).
- Je nach Geschmack noch Gewürze, wie Vanille oder Zimt unterrühren.
- Ist alles gut vermengt, den Teig in eine gefettete Springform mit einem Durchmesser von 26 cm geben, gleichmäßig verteilen und andrücken.
- Für mehr Festigkeit die Springform eine Zeit lang kühl stellen.
- Der so hergestellte Tortenboden lässt sich zum Beispiel mit Obst, Pudding oder einer Creme aus Frischkäse, Joghurt, Quark oder Ricotta belegen.



Zu Gut für die Tonne! (nationale Strategie des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL))

mit einfachen Tricks LM wieder frisch machen

- schlaffe Möhren und Co – für einige Zeit in kaltes Wasser legen – sie werden wieder knackig
- trockenen Käse – 30-60 min in Milch einlegen
- trockenes Brot – entweder zu Paniermehl verarbeiten oder mit etwas Wasser bestrichen im Backofen kurz aufbacken; Brotsalat, Semmelknödel; Croutons
- **so gibt es sehr viele Anregungen und auch Rezepte auf dieser Internetplattform**

Update für`s Pausenbrot

Auswahl	Lebensmittel
Die Basis	Verschieden Sorten Brot + Brötchen / Vollkorn , Wraps, Pita, Baguette, Bagel
Aufstrich	Frischkäse, Quark, Pesto, Guacamole, Olivenpaste, vegetarische Aufstriche, Butter, Tomatenmark, Senf, Ajvar, Nussmus
Belag ...hier darf ich dünn belegen	Käse, Tofu, Schinken, Brie, Feta, gekochte Eier oder Rührei, Parmesan, Mozzarella
Frische - Kick	Salatblätter, Rucola, Gurkenscheiben, Möhrenstifte, Tomatenscheiben, Paprikastreifen
Vitaminspritze	Eingelegte Tomaten, Radieschen, Kresse, Koriander, Petersilie, Basilikum, Schnittlauch
Extras	Gemüwesticks und/oder Obststücke

Starten Sie mit Ihrem „neuen“ Pausenbrot. Wählen Sie aus jeder Reihe aus. Ergänzen Sie nach Ihrem Wünschen.

Hier ein Vorschlag: Pesto-Brötchen mit Tomate

2	Vollkornbrötchen
2 EL	Pesto
20 g	Rucola
1	Tomate
80 g	Mozzarella
1 EL	Basilikum

Zubereitung:

- Brötchen aufschneiden und mit Pesto bestreichen. Auf die Unterseite Rucola verteilen. Tomaten in Scheiben schneiden und auf den Rucola legen.
- Mozzarella abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und über die Tomaten verteilen. Basilikumblätter von den Stängeln zupfen und auf den Mozzarella legen.
- Die Brötchen mit der 2. Hälfte bedecken und leicht andrücken.

Müsli im Glas “to go”

Auswahl	Lebensmittel	Empfehlung für 1 Portion
Die Basis	Flocken aus Hafer, Dinkel, Reis, Emmer, Soja oder 5 Korn-Mischungen	50-80 g/ 4-6 EL
Frische Zutaten	Regionales Obst der Saison (oder tiefgekühlt)	100-150g/ 1 Handvoll
Was zum Knacken	Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne, Kokosflocken...	max. 20 g / 1 EL
Was zum Kauen	ganze oder gehackte Nüsse aller Art	max. 20 g/ 1 EL
Was zum Süßen	Rosinen, Trockenfrüchte, Honig, Nussmus, Schokoplättchen...	max. 1 EL
Zum Auffüllen	Milch, Buttermilch, Joghurt oder Pflanzendrinks	100-150 ml / 1 kleine Tasse
Geheimtipp	1 Prise Curcuma, Zimt, frischer Pfeffer, gehackter Rosmarin, Zitronenmelisse, Pfefferminze oder Basilikum	

Verschiedene Einsatz-Möglichkeiten:

- ✓ Mischen Sie ihr **Müsli frisch** aus den 6 Bausteine und essen es direkt. Dies ist die knackige Form des Müslis.
- ✓ Alternativ mischen Sie nur die **trocknen Zutaten und** geben die **flüssige Zutat** und das Obst **kurz vor der Mahlzeit dazu**. Die Trockenmischung auf Vorrat passt auch in den Spind oder die Schreibtischschublade.
- ✓ **„Overnight“** Sie mischen alle Zutaten und stellen diese am Abend/ Morgen zuvor in den Kühlschrank. Nehmen Sie es 15 Minuten vor dem Essen heraus.

Salat im Glas “to go”

Auswahl	Lebensmittel	Empfehlung für 1 Portion
Die Basis	Bulgur, Reis + Nudeln / Vollkorn, Kartoffeln, Linsen, Bohnen, Kichererbsen, Quinoa, Couscous...	4-5 EL
Etwas Biss	Zwiebeln, Gurke, Karotte, Zucchini, Zwiebel, Mais, Paprika, Radieschen, Bohnen...	2-3 EL
Extra-Portion Frische	Rucola, Eisberg, Eichblatt, Kopfsalat, Sprossen...	2 Handvoll
Bonus	Käse, Mozzarellakugeln, körniger Frischkäse, Tofu, Putenbrust, Schinken, Eier, Lachs...	1 kleine Handvoll
Knackige Zutaten <i>... in einer trockenen Pfanne hellbraun geröstet</i>	Walnüsse, Sonnenblumenkerne, Haselnüsse, Sesam, Mandeln, Brotchips, Kürbiskerne...	1-2 EL
Für den Geschmack	...das Dressing	
Öl	Olivenöl, Rapsöl, Kokosmilch, Kürbiskernöl, zerdrückte Avocado...	2 Teile/ 2 TL
Säure	Zitrone-Limette-Orange-Grapefruitsaft, Balsamico, Kräuteressig, Obstessig, Reissessig...	1 Teil/ 1 TL
Gewürze + Kräuter	Salz, Pfeffer, Senf, Misopaste, Parmesan, Chili... Dill, Schnittlauch, Petersilie, Minze, Basilikum...	Nach Geschmack

Tipp:

Mixen Sie Ihren Salat aus allen Bausteinen zusammen.

Probieren Sie neue Kombinationen. Wenn Sie den Salat mitnehmen möchten, geben Sie als erstes das Dressing ins Glas, dann die „schweren“ Zutaten wie z.B. Käse oder Linsen und ganz oben die Salatblätter und die Knackigen Zutaten. Oder nehmen Sie ein Extra-Glas für das Dressing mit und mischen alles erst vor Ort zusammen.

Gemüsepaste

Zutaten mehrere Portionen:

250 g	Möhren
250 g	Selleriegrün und/oder Knolle
250 g	frische glatte Petersilie und Petersilienwurzel
250 g	Lauch
250 g	jodiertes Salz

Zubereitung:

- Möhren und Sellerieknolle schälen und in kleine Stücke schneiden.
- Selleriegrün, Lauch und Petersilie putzen, waschen, trockenschleudern und grob zerkleinern.
- Alle Zutaten in einen Mixer geben und in ein feines Püree mixen oder durch den Fleischwolf drehen.
- Danach mit dem Salz vermengen, in Schraubgläser füllen und in den Kühlschrank stellen.
- Die Paste hält sich gekühlt mehrere Monate im Kühlschrank und ist wie Gemüsebrühe nutzbar.

Varianten: die Paste kann auch mit Bärlauch oder Liebstöckel und allen Kräutern der Saison (Schafgarbe, Brennnessel, Gundermann, Giersch, Löwenzahn, ...) hergestellt werden oder auch mit Knoblauch, Ingwer, Curcuma ergänzt werden, je nach Geschmack.

Tipp: Nehmen Sie ein Glas mit Plastikdeckel, damit das Salz die Beschichtung nicht angreift. Die Paste konserviert sich eigentlich selbst, wenn Sie sauber arbeiten und sterile Gläser verwenden. Trotzdem ist nach der ersten Entnahme die Gefahr von Verunreinigung gegeben.

Bedecken Sie deshalb nach dem ersten Entnehmen immer wieder Olivenöl oben auf, damit sich kein Schimmel bilden kann! Sie kennen das sicher von Pesto-Zubereitungen.

Die Paste eignet sich zur Verfeinerung von Suppen und Soßen oder auch als Suppendrink. Sie ersetzt frisch und ohne Konservierungsmittel die industriellen Gemüsebrühvarianten.



@ <https://www.simply-yummy.de/kochen/gemuesepaste-selber-machen>

Leckere Getränke

Infused Water

Zutaten für 1 Liter:

- 1 L Wasser, still oder mit Kohlensäure
- 1 kl. Handvoll Lieblingsobst, -Gemüse, -Kräuter, oder -Gewürze

Zitronen-Blaubeer-Minze-Wasser

- 1 Zitrone, unbehandelt
- 100 g Blaubeeren frisch oder gefroren
- 10 Minzblätter

Zitronen-Gurken-Wasser

- ½ Zitrone, unbehandelt
- 1 kleines Stück Gurke

Apfel-Zimt-Wasser

- 1 süßer Apfel
- 1 Zimtstange

Zubereitung:

- Die Zutaten gründlich waschen, putzen, in Stücke schneiden. In eine schöne große Kanne oder Flasche füllen und mit dem Wasser auffüllen. Einige Zeit im Kühlschrank ziehen lassen, am besten über Nacht.
- Für das **Zitronen-Blaubeer-Minze-Wasser** die Zitrone waschen, in sehr feine Scheiben schneiden. Frische Blaubeeren waschen und abtropfen lassen. Minzblätter waschen.
- Für das **Zitronen-Gurken-Wasser** Zitrone und Gurke waschen und in sehr feine Scheiben schneiden.
- Für das **Apfel-Zimt-Wasser** den Apfel waschen, halbieren, entkernen und in feine Spalten schneiden.

Tip: Die Flasche nochmals mit Wasser auffüllen, wenn etwa die Hälfte getrunken ist oder das Obst einfach zwischendurch naschen!

Eistee mit Minze und Zitrone

Zutaten für 1 Liter:

- 600 ml Wasser
- 2 Beutel. Rooibos Tee
- 1 Bio-Zitrone
- 100 ml Apfelsaft
- 1 großer reifer Pfirsich
- einige Minze Blättchen
- Bei Bedarf Eiswürfel



@ E. Braunisch

Zubereitung:

- Tee kochen, mindestens 3 Minuten ziehen lassen.
- Dann den Tee abkühlen lassen.
- Die Zitrone heiß abwaschen, eine Hälfte davon in dünne Scheiben schneiden und die andere Hälfte auspressen.
- Den Pfirsich waschen, entkernen und in feine Spalten schneiden.
- Den Tee mit den Apfel- und dem Zitronensaft aufgießen, die Zitronenscheiben und Pfirsichspalten dazugeben.
- Minze waschen, trocken tupfen. Die Blättchen in die Kanne geben. Im Kühlschrank 1-2 Std. ziehen lassen.
- Vor dem Servieren die Eiswürfel hinzufügen.

Winterpunsch, alkoholfrei

Zutaten für 1 Liter:

- ¾ l Wasser
- 3-4 Teebeutel Früchtetee, z.B. Waldfrucht
- 3 Teebeutel Glühweingewürz
- ¼ l Traubensaft, rot

Zubereitung:

- Wasser aufkochen. In einen Topf die Früchteteebeutel und das Glühweingewürz hineingeben. Mit dem Wasser aufgießen und ziehen lassen.
- Wenn der Tee kräftig gezogen hat, mit dem Traubensaft abschmecken und alles vorsichtig auf die gewünschte Trinktemperatur erhitzen. Nicht mehr aufkochen!



@ pixabay.de