



Grüne Smoothies.de

Smoothies einfach selber machen

50 Rezepte für den Mixer

Grüne Smoothies
Superfood-Smoothies
Suppen
Salate
Grundrezepte
Dinner
Desserts



Grüne Smoothies

Petersilien-Passion

1 Bund Petersilie
1 Gurke, geschält
1 Apfel
1 reife Banane
1-2 Tassen Wasser

Ergibt etwa 1 Liter Smoothie

Grüner Apfel-Smoothie

4 Tassen Römervalat
4 Äpfel
½ Tasse Datteln, entsteint
¼ Teelöffel Zimt
3 Tassen Wasser

Ergibt etwa 1½ Liter Smoothie

Wilder Smoothie

2 Tassen junger Giersch, klein gehackt
2 Tassen Taubnessel, klein gehackt
1 Tasse Vogelmilch, klein gehackt
1 Birne
1 Banane
leicht gewärmtes Wasser

Mixen und genießen

Gedächtnisstütze

2 Tassen Portulak, frisch gepflückt
1 Gurke mit Schale (Bio-Qualität)
Saft von 1 Limette
2 reife Birnen
½ Apfel
2 Tassen Wasser

Ergibt etwa 1½ Liter Smoothie

Wärmespender

1 großer Salat
1 Tasse Rucola, klein gehackt
1 Stück frischer Ingwer
1 Prise Chili
½ TL Kardamon
2 Bananen
1 Birne
leicht gewärmtes Wasser

Mixen und genießen

Grüne Wohltat

6 bis 8 Blätter Romana-Salat
1 Tasse rote Trauben
1 mittelgroße Orange
1 Banane
2 Tassen Wasser

Ergibt etwa 1 Liter Smoothie.

Kiwi-Genuss

4 vollreife Kiwis (grün oder golden)
1 reife Banane
3 Stängel Staudensellerie
2 Tassen Wasser

Ergibt etwa 1 Liter Smoothie.

Igors Lieblings-Smoothie

½ Bund Spinat (etwa 250 g)
4 Äpfel (geschält)
½ Zitrone mit Schale (unbehandelt)
1 Banane
2 Tassen Wasser

Ergibt etwa 1 Liter Smoothie

Nahrhaft und bitter

5 Blätter Palmkohl (oder etwa
3 bis 4 Blätter Wirsing, Grünkohl etc.)
¼ Avocado
3 Zehen Knoblauch
60 ml Limettensaft
1 Paprika
2 Stückchen Staudensellerie (jedes etwa 8 bis 10
cm)
½ Bund glatte Petersilie
2 Tassen Wasser

Ergibt etwa 1 Liter Smoothie.

Grün und köstlich

Bei den Grünen Smoothies geht es vor allem darum, mehr grünes Blattgemüse zu sich zu nehmen, und zwar ohne Salz. Für das folgende außergewöhnlich köstliche Rezept verwenden wir jedoch Salz. Wir verwöhnen damit Freunde, die sich sonst ganz »normal« ernähren.

5 Blätter Palmkohl (oder etwa
3 bis 4 Blätter Wirsing, Grünkohl etc.)
¼ Avocado
3 Zehen Knoblauch
½ Limette (Saft)
2 Tassen Wasser
½ TL Salz (am besten Himalaya-, Meer- oder Steinsalz)
2 Roma-Tomaten

Ergibt etwa 1 Liter Smoothie.

Superfood-Smoothies



Blaue „Bären“ im Glas

Superfood-Zutat: Chiasamen

Zutaten

2 EL Chiasamen
100 ml Wasser
150 g gefrorene Blaubeeren
2 gestrichene TL Birkensüß
200 ml Wasser

Ergibt ca. 1 Liter Smoothie

Zubereitung

Die Chiasamen über Nacht in 100 Millilitern Wasser einweichen.

Die Blaubeeren zusammen mit den Chiasamen und dem Einweichwasser in den Mixer geben. Birkensüß und Wasser dazugeben und das Ganze so lange mixen, bis es eine leckere cremige Konsistenz hat.



Grüner Inkognito

Superfood-Zutat: Camu Camu

Zutaten

1 Banane
1 Apfel
2 Handvoll Rote-Bete-Blätter
1 kleines Stück frischer Ingwer
30 g getrocknete Cranberries
1 gestrichener TL Camu-Camu-Pulver
5 Tropfen Stevia
250 ml Wasser

Ergibt ca. 1 Liter Smoothie

Zubereitung

Die Banane schälen und in Stücke schneiden. Den Apfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und die Frucht vierteln. Die Blätter der Roten Bete waschen und grob schneiden. Den Ingwer nicht schälen. Bananen- und Apfelstücke in den Mixer geben und die Rote-Beete-Blätter sowie den Ingwer und die Cranberries hinzufügen. Camu-Camu-Pulver, Stevia und Wasser ebenfalls in den Behälter füllen und das Ganze so lange pürieren, bis es eine leckere cremige Konsistenz hat.



Foody Supermoody

Superfood-Zutaten: Kakaobohne, Lucuma, Spirulina

Zutaten

1 Apfel
1 Birne
1 Handvoll Spinat
8 frische Basilikumblätter
1 dünne Zitronenscheibe
4 kleine entsteinte Datteln
5 rohe Kakaobohnen
1 gehäufter TL Lucuma-Pulver
1 gestrichener TL Spirulina
1 Prise Salz
350 ml Wasser

Ergibt ca. $\frac{3}{4}$ Liter Smoothie

Zubereitung

Den Apfel und die Birne waschen und halbieren; dabei Stiel und Kerngehäuse entfernen. Die Früchte zusammen mit der nicht geschälten Zitronenscheibe in den Mixer geben. Den Spinat waschen und grob zerkleinern, dann mit den Basilikumblättern, den Superfood-Zutaten, dem Salz und dem Wasser ebenfalls in den Mixer füllen und das Ganze so lange pürieren, bis es eine leckere cremige Konsistenz hat.



Grüner Mandelmilch-Smoothie

Superfood-Zutat: Brennnesseln

Zutaten

1 Apfel
1 Banane
 $\frac{1}{2}$ Avocado
1 kleine Handvoll Brennnesselblätter
1 Handvoll Karottengrün
1 kleine Prise Salz
5 Tropfen Stevia
350 ml Mandelmilch

Ergibt ca. $\frac{1}{2}$ Liter Smoothie

Zubereitung

Den Apfel waschen, vierteln und dabei Stiel und Kerngehäuse entfernen. Die Banane schälen und in Stücke schneiden. Die Avocado halbieren, den Kern herausnehmen und das Fruchtfleisch einer Hälfte mit einem Löffel aus der Schale heben. Die Früchte in den Mixer geben. Die Brennnesseln und das Karottengrün waschen und grob zerkleinern, dann zusammen mit den restlichen Zutaten hinzufügen und das Ganze so lange pürieren, bis es eine leckere cremige Konsistenz hat.

Tipp

Die frische selbst gemachte Lucuma-Mandelmilch eignet sich ideal zur Herstellung dieses grünen Superfood-Smoothies. Im Bioladen findest Du auch abgepackte Mandelmilch, die allerdings erhitzt ist und keine Rohkost-Qualität hat.



Roter Smoothie

Zutaten

2 Bananen
50 Gramm Himbeeren
6 Datteln, ohne Kerne
etwa 1/3 Vanilleschote (oder 1/3 Teelöffel Vanillepulver)
1 Prise Zimt
Wasser (nach Belieben)

Zubereitung

Alle Zutaten im Mixer pürieren.



Goji King

Zutaten

1 Apfel
1 Birne
4 Nektarinen
1 Wassermelone
2 Blattstiele Staudensellerie
1/2 Kopf Römersalat
30 Gramm Gojibeeren
(vorher etwa 15 Minuten eingeweicht)
1 Teelöffel Hagebuttenpulver

Zubereitung

Apfel und Birne gründlich waschen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Die Nektarinen waschen und den Kern entfernen. Alles zusammen mit dem Fruchtfleisch der Wassermelone in den Mixer füllen. Staudensellerie waschen und in Stücke schneiden. Römersalat waschen, abtropfen lassen und zerkleinern. Beides ebenfalls in den Mixer geben. Die eingeweichten Gojibeeren daraufgeben. Zum Schluss noch 1 Teelöffel Hagebuttenpulver darüberstreuen und das Ganze gut pürieren.



Radikalfänger

Superfood-Zutaten: Acai und Leinöl

Zutaten

3 getrocknete Aprikosen
100 ml Wasser
200 g Blaubeeren
1 Orange
2 TL roher wilder Honig
1 EL Leinöl
1 TL Acai-Pulver
200 ml Wasser

Ergibt ca. 1 Liter Smoothie

Zubereitung

Die Aprikosen mindestens 2 Stunden in 100 Millilitern Wasser einweichen. Die Orange schälen, in Stücke schneiden und zusammen mit den Aprikosen und dem Einweichwasser in den Mixer geben. Die restlichen Zutaten hinzugeben. Starte den Mixer zuerst auf kleinster Stufe und püriere das Ganze dann auf höchster Stufe so lange, bis der Smoothie eine cremige Konsistenz hat.

Tipp

Verwende als Trockenobst bitte nur ungeschwefelte Aprikosen in Bioqualität.



Fruchtiger Durstlöcher

Superfood-Zutat: Lucuma

Zutaten

150 g Erdbeeren
¼ Wassermelone
2 EL Lucuma-Pulver

Ergibt ca. 1 Liter Smoothie

Zubereitung

Die Erdbeeren waschen und halbieren. Eine mittelgroße Wassermelone vierteln, schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Die Früchte zusammen mit dem Lucuma-Pulver in den Mixer geben und das Ganze so lange pürieren, bis es eine leckere cremige Konsistenz hat.

Tipps

Wenn Dein Durstlöcher flüssiger sein soll, gib einfach mehr Wassermelone hinzu, aber bitte kein Wasser!

Mit einem leistungsstarken Mixer können Kerne (und sogar Schale) der Melone mit verwendet werden.



Very Sexy

Superfood-Zutat: Kokosöl

Zutaten

150 g Papaya
1 Orange
3 EL Kokosöl
1 EL Kokosblütenzucker
200 ml Wasser

Ergibt ca. 1 Liter Smoothie

Zubereitung

Die Papaya schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Die Orange schälen und ebenfalls in Stücke schneiden. Die Früchte in den Mixer geben. Die restlichen Zutaten ebenfalls hinzufügen. Starte den Mixer zuerst auf kleinster Stufe und püriere die Zutaten dann auf höchster Stufe so lange, bis der Smoothie eine cremige Konsistenz hat.

Detox-Tipp für superscharfe Sexyness

Nachdem Du Deinen Smoothie fertig püriert hast, füll ihn in ein schönes Glas und dekoriere ihn mit rohen Kakaonibs. Lass einen kleinen Rest des Smoothies im Mixer, gib 5 bis 10 Papayasamen mit einem Schuss Wasser dazu und püriere das Ganze erneut. Trink diesen Detox-Mix auf nüchternen Magen, bevor Du den leckeren Smoothie genießt. Die Papaya-samen kurbeln die Entgiftung an, sind aber nicht für Schwangere, stillende Mütter und Kleinkinder geeignet.

Achtung

Die schwarzen Papayasamen sind sehr scharf!



Purple Rain

Zutaten

1 Apfel
1 Birne
1 Rote Bete
100 Gramm frische Spinatblätter
5 Walnusskerne
5 frische Mandeln
50 Gramm frisches Weizengras
oder 1 Esslöffel Weizengras-pulver
etwa 100 Milliliter Wasser
Walnusskerne zur Dekoration

Zubereitung

Obst waschen, das Kerngehäuse herausschneiden und in Stücke schneiden. Rohe Rote Bete waschen und würfeln. Das Weizengras zerkleinern. Alle Zutaten in den Mixer geben und pürieren. Smoothie in Gläser füllen und 1 bis 2 Walnusskerne zur Dekoration auf die Unterteller geben.

Suppen



Tomatensuppe

Zutaten

3 Tomaten, geviertelt
1/2 Salatgurke
1/2 rote Paprikaschote
1 Knoblauchzehe
1/4 Tasse Zwiebeln
1 Prise Chilipulver
5 Basilikumblätter
1 Prise Salz
Saft von 1 Zitrone
Quellwasser nach Belieben
1/3 Tasse getrocknete Tomaten, eingeweicht

Zubereitung

Im Mixer pürieren, nicht ganz glatt rühren. Kann erwärmt werden.

Spinatsuppe

Zutaten

2 Handvoll Spinat
1 Stange Staudensellerie
Saft von 1/2 Zitrone
1/2 rote Paprikaschote
1/2 Knoblauchzehe
Quellwasser nach Belieben
Kräuter und Gewürze, zum Beispiel Kreuzkümmel, Kurkuma, Koriander

Zubereitung

Im Mixer pürieren.

Brokkolisuppe

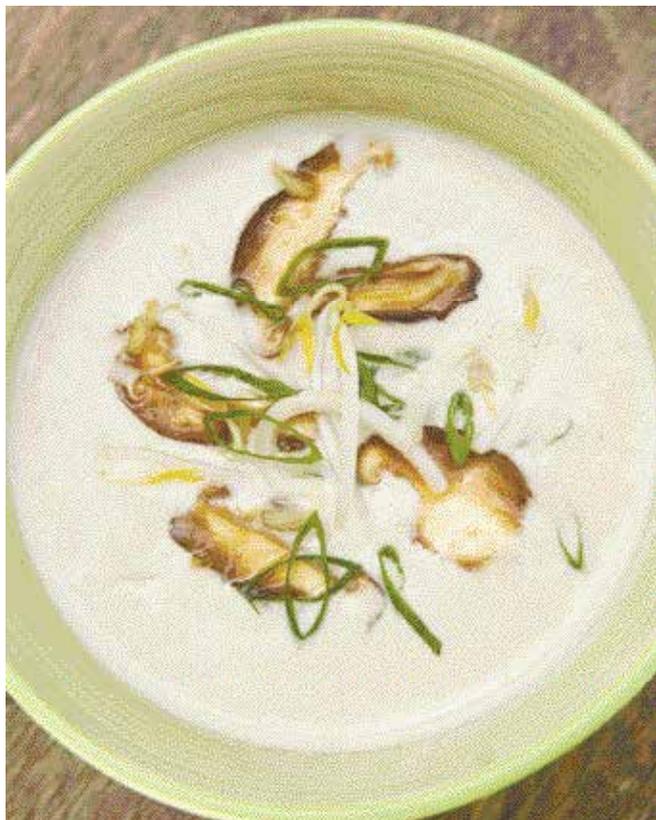
Zutaten

2 Tassen Mandel- oder Cashewmilch
2 Tassen Brokkoli, in Röschen zerpfückt
1 Avocado, in Stücke geschnitten
1 Esslöffel Zwiebeln, fein gehackt
1/2 Stange Staudensellerie, grob gehackt
1 Knoblauchzehe
1 Esslöffel kalt gepresstes Olivenöl nativ extra
1/2 Teelöffel Kreuzkümmel
Himalajasalz oder graues Meersalz aus der Bretagne zum Abschmecken
frisch gemahlener Pfeffer zum Abschmecken

Für 2 bis 4 Portionen

Zubereitung

Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren. Zwei Stunden lang kühl stellen, damit sich die Zutaten aromatisch verbinden können. Im Dörrautomat, im Wasserbad oder auf dem Herd unter ständigem Rühren langsam erwärmen. Nicht überhitzen, damit die Enzyme nicht zerstört werden. Höchstens handwarm werden lassen – wie fürs Babyfläschchen. Mit einem Tupfen Veggie-Sauerrahm verziert in Schalen servieren. Wahlweise mit einzelnen Gemüsescheiben garnieren.



Pilzsuppe mit Miso

Ich bereite diese Suppe mit zwei Sorten von Pilzen zu: mit leckeren Baby-Champignons als Grundlage und marinierten Shiitake-Pilzen als Einlage. Das macht die Suppe zu einer kompletten Mahlzeit mit kräftigem Geschmack.

Für 4 Portionen

Vorbereitung: Mandel- oder Cashewmilch
Zubereitung: 15 Minuten

Marinierte Pilze

2 Tassen (150 g) Shiitake-Pilze, in Scheiben geschnitten
2 Esslöffel (30 ml) Tamari

Pilze und Tamari in ein Deckelglas geben, den Deckel verschließen und die Pilze gut durchschütteln. Lassen Sie die Mischung ruhen, während Du die Suppengrundlage zubereitest.

Suppen-Grundrezept

2 Tassen (480 ml) Mandel- oder Cashewmilch
1 Tasse (70 g) Baby-Champignons, fein gehackt
¼ Tasse (70 g) Kichererbsenmiso
2 Esslöffel (30 ml) brauner Reisessig
1 Knoblauchzehe
1-2 Esslöffel (15-30 ml) Olivenöl

Einlage

2 Tassen (200 g) Bohnensprossen
1-2 Frühlingszwiebeln, nur der grüne Stiel, in feine Ringe geschnitten

Alle Suppenzutaten im Mixer glatt pürieren. Auf vier Schalen verteilen und die marinierten Pilze dazugeben. Mit Bohnensprossen und Frühlingszwiebelringen bestreuen. Nach Belieben einen Spritzer Öl darübergeben. Diese Suppe schmeckt am besten, wenn Du sie sofort verzehrst.

Grüne Suppe

Zutaten

1 Salatgurke
1 Frühlingszwiebel
½ Tasse Alfalfasprossen
5 Stiele Grünkohl, vom Strunk befreit
2 Handvoll Spinat oder Romanasalat
2 Tomaten, geviertelt
Quellwasser nach Belieben

Zubereitung

Im Mixer pürieren.



Butternut-Kürbissuppe

Für 4 Portionen

Zutaten

3 Tassen Mandelmilch (Seite 132)
3 Tassen Butternut-Kürbis, in Stücke geschnitten
1 Esslöffel Zwiebeln, fein gehackt
½ Stange Staudensellerie, in Stücke geschnitten
1 Karotte, fein geschnitten
1 Esslöffel Agavendicksaft in Rohkostqualität oder ein Süßungsmittel nach Wahl
1/8 Teelöffel Currypulver
1/8 Teelöffel Kreuzkümmel
1 Prise Zimt
1 Knoblauchzehe
1 bis 2 Spritzer Tamari
Himalajasalz oder graues Meersalz aus der Bretagne zum Abschmecken
frisch gemahlener Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Alle Zutaten in den Mixer geben und glatt pürieren. Wenn Du die Suppe erwärmen willst, verwende den Dörrautomaten, einen Wasserbadtopf oder einen normalen Topf auf dem Herd. Sachte erwärmen, damit die Suppe nicht überhitzt wird. Dabei ständig umrühren.

Einzel in Schalen auf den Tisch bringen und mit einem Tupfen Veggie-Sauerrahm garnieren. Mit gehackten Frühlingszwiebeln oder Schnittlauch bestreuen.

Avocadosuppe

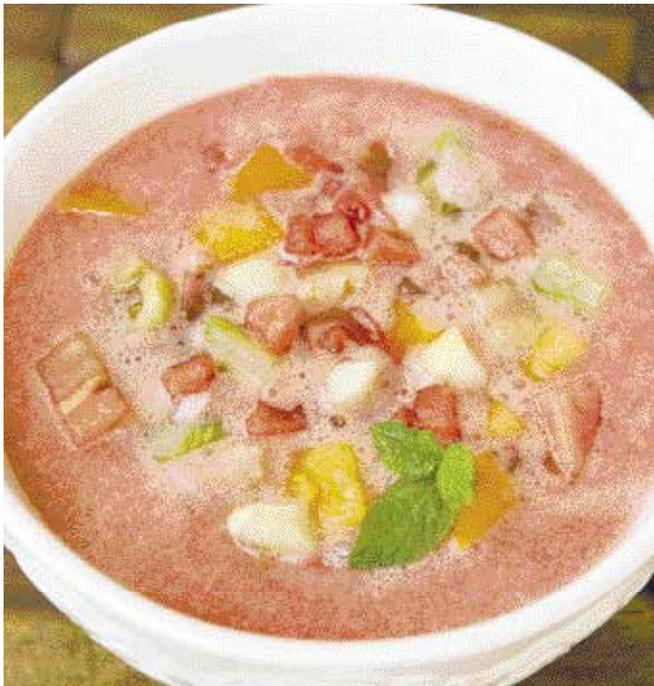
Zutaten

1 Knoblauchzehe, fein gehackt
2,5 Zentimeter frische Ingwerwurzel, geschält und fein gehackt oder 1/8 Teelöffel Ingwerpulver
1/8 Teelöffel Kreuzkümmel
1 kleine Jalapeño-Schote, von den Kernen befreit (oder mehr, wenn Sie es scharf mögen)
2 Esslöffel kalt gepresstes Olivenöl nativ extra
3 Avocados, in Stücke geschnitten
Saft aus 5 Stangen Staudensellerie, 1 großen Gurke, 1 roten Paprikaschote und ¼ milder Zwiebel; so viel Wasser zugeben, dass es 4 Tassen Saft ergibt
Saft von 1 Limette
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
Veggie-Sauerrahm
½ Tasse Koriandergrün, gehackt
1/8 Teelöffel Koriandersamen, grob gemahlen

Für 4 Portionen

Zubereitung

Alle Zutaten – außer vegetarischem Sauerrahm und Koriander – in den Mixer geben und pürieren. Probieren und abschmecken. Zugedeckt in einer Schüssel in den Kühlschrank stellen und 30 Minuten kühlen. Auf vier Schalen verteilen, in jede einen Tupfen Sauerrahm setzen, mit gehacktem Koriander und grob gemahlene Korianderkörnern bestreuen.



Wassermelonen-Tomaten-Gazpacho

Diese reinigende kalte Suppe ist eine fruchtige Variante der klassischen Gazpacho. Sie schmeckt am besten, wenn sie aus reifen, frischen Ochsenherz- oder Roma-Tomaten der Saison zubereitet wird.

Für 3 bis 4 Portionen
Zubereitung: 30 Minuten

Suppen-Grundrezept

3 Tassen (450 g) Wassermelone, klein geschnitten (mit Teilen der inneren, weißen Fruchtrinde)
2 Esslöffel (30 ml) Limettensaft
1½ Esslöffel (9 g) frische Minze, fein gehackt
1½ Esslöffel (4 g) frisches Basilikum, fein gehackt
1 Knoblauchzehe
½ Teelöffel Meersalz zum Abschmecken

Einlage

1 Tasse (180 g) Tomaten, entkernt und gewürfelt
1 Tasse (150 g) Wassermelone, gewürfelt
¾ Tasse (90 g) Salatgurke, geschält, entkernt und gewürfelt
1/3 Tasse (55 g) weiße Zwiebeln, gewürfelt

Alle Suppenzutaten im Mixer glatt pürieren. Das Püree in eine große Schale geben, Tomaten-, Wassermelonen-, Gurken- und Zwiebelwürfel unterziehen. Nach Belieben mit Minzeblättchen garnieren. Stelle die Suppe 1 bis 2 Stunden kühl vor dem Servieren.

Im Kühlschrank bleibt sie 2 Tage lang frisch.

Pilzcreme-Suppe

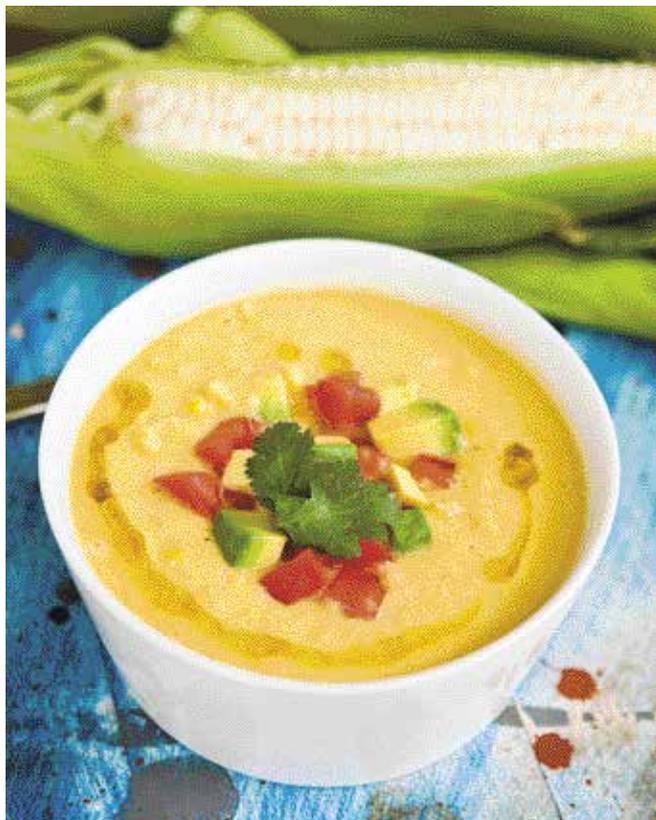
Für 2 Portionen

Zutaten

2 Tassen Champignons oder Egerlinge
2 Esslöffel kalt gepresstes Olivenöl nativ extra
2 Esslöffel Tamari oder Nama Shoyu
Gemüsebrühe (Rezept siehe unten)
2 Tassen Cashewmilch
1 Tomate
1 Tasse sonnengetrocknete Tomaten, eingeweicht, bis sie weich sind
1 Dattel
Himalajasalz oder graues Meersalz aus der Bretagne zum Abschmecken
frisch gemahlener Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Die Pilze mit einem feuchten Tuch säubern und in einer Marinade aus Olivenöl und Tamari 30 Minuten ziehen lassen.



Sämige Maissuppe

So gut kann erntefrischer Mais schmecken! Diese herzhaft-e, üppige Suppe ist ideal für Familienfeste oder ein gemütliches Essen mit Freunden. Achte jedoch darauf, dass der Mais aus kontrolliert biologischem Anbau stammt, denn Importware kann durchaus gentechnisch verändert sein.

Für 4 Portionen | Zubereitung: 20 Minuten

Suppen-Grundrezept

Zutaten

5 Tassen (875 g) frische Maiskörner (etwa 5 Maiskolben) oder aufgetaute Tiefkühl-Maiskörner, davon 1 Tasse (130 g) beiseitestellen
2 Tassen (480 ml) gefiltertes Wasser
¼ Avocado
3 Knoblauchzehen
¼ Tasse (60 ml) Limettensaft
1½ Teelöffel Meersalz
½ Teelöffel Chipotle-Chilipulver, ersatzweise geräuchertes Paprikapulver (Pimentón de La Vera)
¼ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer (wenn gewünscht)

Einlage

Zutaten

1 Tomate, entkernt und gewürfelt
½ Avocado, gewürfelt
¼ Tasse (4 g) Koriandergrün
Olivenöl

Zubereitung

Wenn Du frischen Mais verwendest, löse zunächst alle Körner vom Kolben mit einem Messer. 4 Tassen (700 g) Maiskörner in den Mixer geben. Wasser, Avocado, Knoblauch, Limettensaft, Chipotle-Chilipulver, Salz und Pfeffer dazugeben und glatt pürieren.

Die restlichen Maiskörner unterrühren und die Suppe auf vier Schalen verteilen. Jede Schale mit Tomaten- und Avocadowürfeln, Koriandergrün und einem Spritzer Olivenöl garnieren. Nach Belieben mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer servieren.

Juditas Tricks: Chipotle-Chilipulver besteht aus gemahlener geräucherten Jalapeñoschoten. Du kannst ersatzweise geräuchertes Paprikapulver (Pimentón de La Vera) verwenden oder ein anderes Gewürz mit dem beliebten Räucheraroma, zum Beispiel geräuchertes Meersalz. In diesem Fall sollte jedoch die Salzmenge im Rezept entsprechend verringert werden.

Auch leicht erwärmt ist diese Maissuppe eine wahre Delikatesse. Stelle sie dafür auf niedrigster Stufe kurz auf den Herd oder 1 Stunde lang bei 63 °C in den Dörrautomaten.

Ein gesunder Tipp: Mais enthält viele Antioxidantien, Kalium und Folsäure. Gekocht wird er zum stärkehaltigen komplexen Kohlenhydrat, roh ist er aber einfach nur ein ballaststoffreiches Gemüse. Roher Mais ist leichter verdaulich, lässt den Blutzuckerspiegel nicht so stark in die Höhe schnellen und sorgt daher für eine schlanke Taille.

Salate



Bunte Salatplatte

Zutaten

Für den Salat

gelber Kürbis
 Zucchini
 Spargel
 Brokkoli
 grüne Bohnen
 Pastinaken
 Karotten
 Rotkohl
 Butternüssen
 Fenchel
 frische Kräuter wie Minze, Estragon, Sauerampfer
 und Dill zum Garnieren

Für das Dressing

½ Tasse Tahin
 ½ Tasse kalt gepresstes Olivenöl nativ extra
 ¼ Tasse frische Petersilie
 ¼ Tasse Apfelessig
 ⅓ Tasse Cashewkerne
 3 bis 4 Esslöffel Zitronensaft
 2 Knoblauchzehen
 ¼ Tasse Tamari oder Nama Shoyu
 Himalajasalz nach Belieben

frisch gemahlener Pfeffer zum Abschmecken
 2 bis 3 Esslöffel Agavendicksaft in Rohkostqualität
 oder ein Süßungsmittel nach Wahl
 ¾ Tasse Quellwasser oder mehr

Zubereitung

Alle Zutaten für das Dressing in den Mixer geben und
 glatt pürieren. Das Wasser esslöffelweise zugeben, bis
 das Dressing die richtige Konsistenz hat. Es sollte dick
 und cremig sein, sich aber noch flüssig aus dem Mixer
 gießen lassen.

Alle Gemüsesorten für den Salat in kleine, möglichst
 gleich große Stücke schneiden und in eine große
 Schüssel geben. Dressing nach Belieben darübergie-
 ßen. Das Gemüse verträgt viel Dressing. Alternativ das
 Dressing in Schalen dazu reichen, sodass sich jeder
 Gast selbst davon nehmen kann.

Vor dem Servieren stellen Sie einen hohen Desser-
 tring in die Mitte der Salatplatte. Füll den Ring mit
 dem angemachten Salat, wobei Du den Salat etwas
 zusammendrücken solltest. Dann halte den Salat mit
 einem Löffel unten und ziehe den Ring ab. Auf diese
 Weise bleibt ein kleiner »Stapel« Salat auf der Platte
 zurück, den Du mit Minze, Estragon, Sauerampfer
 oder Dill garnieren kannst. Sehr lecker, wenn der Salat
 kalt serviert wird.

Rucolasalat

Zutaten

Für den Salat

4 Tassen Rucola
 ½ rote Paprikaschote, in dünne Ringe geschnitten
 ¼ Tasse rote Zwiebeln, in dünne Ringe geschnitten

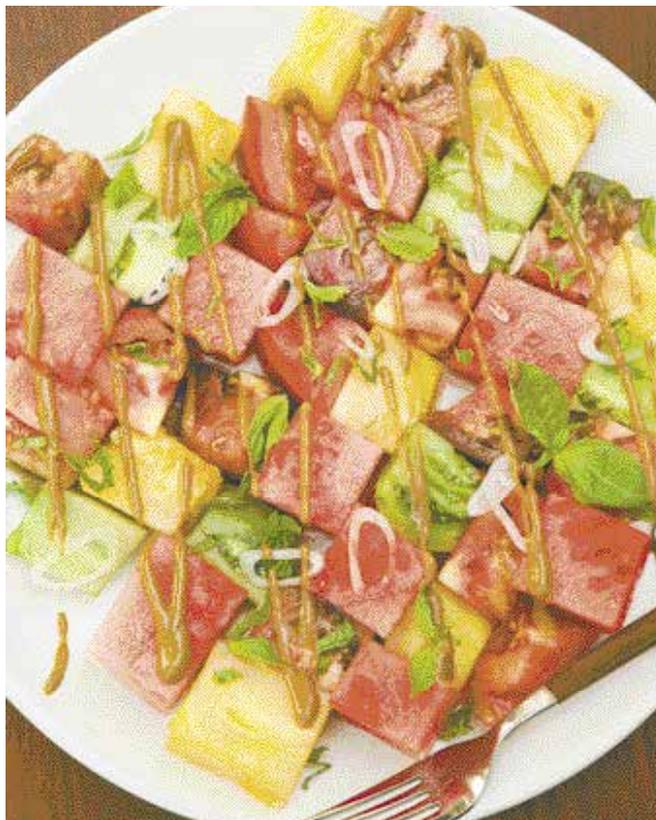
Für das Dressing

1 geschälte und gehackte Schalotte
 ¼ Tasse kalt gepresstes Olivenöl nativ extra
 1 Esslöffel Sesamöl
 1 Esslöffel Apfelessig
 1 Esslöffel helles Miso
 1 Teelöffel frische Ingwerraspel

Für 2 Portionen

Zubereitung

Alle Zutaten für das Dressing in den Mixer geben
 und gut pürieren. Nach Belieben abschmecken.
 Rucola, Paprika und Zwiebeln in eine Schüssel
 geben, das Dressing darübergeben und vorsichtig
 unterheben.



Wassermelonen-Tomaten-Salat mit Feigen-Vinaigrette

Ein Salat, der so gut aussieht, wie er schmeckt. Die Aromen von Minze und Basilikum verbinden sich mit der Frische der Wassermelone und das Feigendressing verleiht diesem Salat eine milde Note, ohne sich geschmacklich in den Vordergrund zu drängen. Wenn Sie gerade ein paar Detox-Tage einlegen, lassen Sie das Dressing einfach weg, und freuen Sie sich stattdessen auf das köstliche Hauptgericht.

Für 4 bis 6 Portionen

Vorbereitung: getrocknete Feigen 30 Minuten einweichen

Zubereitung: 20 Minuten

Dressing

Zutaten

4 getrocknete Feigen, eingeweicht in ½ Tasse (120 ml) gefiltertem Wasser Einweichwasser aufbewahren
 3 Esslöffel (45 ml) Aceto balsamico
 ½ Tasse (120 ml) Einweichwasser
 ¼ Tasse (60 ml) Olivenöl
 Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Alle Zutaten in den Mixer geben und glatt pürieren.

Salat

Zutaten

8 Tassen (1200 g) Wassermelonenwürfel
 6 Tassen (1080 g) Tomatenwürfel, vorzugsweise von Tomaten in unterschiedlichen Farben
 2 Esslöffel frische (12 g) Minze, fein gehackt
 2–4 Esslöffel (20–40 g) Schalotten, in dünne Ringe geschnitten

Zubereitung

Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermengen und in Schalen servieren. Das Feigendressing über die einzelnen Portionen verteilen.

Im Kühlschrank hält sich der Salat 1 Tag.

Rote-Bete-Salat mit Brunnenkresse und Miso-Dressing

Rote Bete und Brunnenkresse wirken blutreinigend. Beide verfügen über beachtliche Heilkräfte. Rote Bete reinigt Leber und Verdauungstrakt und kann vor Magenkrebs schützen. Brunnenkresse wirkt unter anderem blutbildend, entwässernd und aphrodisierend. Sie hat krebsvorbeugende Eigenschaften und enthält Jod, das die Schilddrüse unterstützt.

Zutaten

Dressing

1 Esslöffel (16 g) Kichererbsenmiso oder helles Miso
 1 Esslöffel (20 g) Agavendicksaft in Rohkostqualität
 1 Esslöffel (30 ml) Balsamico-Essig
 2 Esslöffel (30 ml) Nussmilch
 ¼ Tasse (60 ml) Lein- oder Olivenöl

Salat

6 Tassen (330 g) Brunnenkresse, fein gehackt
 ⅓ Tasse (55 g) rote Zwiebelringe, hauchdünn geschnitten
 2 Avocados, in Scheiben geschnitten
 1 Rote Bete, in Spiralen oder zu Julienne geschnitten
 2 Teelöffel schwarze Sesam-samen

Für 4 bis 6 Portionen

Zubereitung: 25 Minuten

Zubereitung

Dressing

Alle Zutaten in einem Mixer glatt rühren.

Salat

Brunnenkresse und Zwiebelringe auf Tellern anrichten, mit Avocadoscheiben und Rote-Bete-Stiften garnieren, mit Sesamsamen bestreuen.

Gurkensalat mit Borretsch und Borretschblüten

Zutaten

Für den Gurkensalat

1 Salatgurke
1 TL Himalajasalz
1 TL Senfkörner

Für die Soße

½ Zitrone
5 EL Nama Shoyu
15 EL kalt gepresstes Olivenöl
2 TL Naturhefe
1 EL rohes Mandelpüree
8 Borretschblätter
16 Borretschblüten

für 2 Personen

Vorbereitungszeit: 0

Zubereitungszeit: insgesamt 3 Stunden, davon 15 Minuten Arbeitszeit

Haltbarkeit: 0

Geräte: Gemüsehobel, Mixer

Zubereitung

Gurkensalat

Die Salatgurke mit dem Gemüsehobel fein schneiden und etwas Himalajasalz darüberstreuen, damit die Gurke Wasser ziehen kann. Die Senfkörner im Mörser zerstoßen und unter die gesalzenen Gurkenstreifen mischen. Etwa 2 Stunden ziehen lassen.

Soße

Die Zitrone auspressen. Nama Shoyu, Olivenöl, Hefe und Zitronensaft gut mixen. Über die eingelegten Gurken geben und vermischen. Noch einmal circa 1 Stunde ziehen lassen. Dann die Flüssigkeit abgießen, die sich in der Zwischenzeit gebildet hat, und mit dem Mandelpüree und den Borretschblättern im Mixer zu einer Salatcreme vermischen. Die Creme wieder über die Gurken geben. Durchmischen und die Borretschblüten darüberstreuen.

Grundrezepte



Senf

Zutaten

$\frac{1}{3}$ Tasse weiße Senfkörner, 24 Stunden lang in Essig eingeweicht, in der Gewürzmühle zu Paste vermahlen, oder 2 Esslöffel gemahlene Senfkörner
 $\frac{1}{4}$ Tasse Apfelessig (zunächst zum Einweichen; wird dann zum Würzen esslöffelweise in den Mixer gegeben)
 1 Schalotte, fein gehackt
 1 Teelöffel Agavendicksaft in Rohkostqualität oder ein Süßungsmittel nach Wahl
 1 Esslöffel Quellwasser
 $\frac{1}{4}$ Tasse Cashewkerne, 4 Stunden eingeweicht
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Himalajasalz oder graues Meersalz aus der Bretagne

Für $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{3}$ Tasse

Zubereitung

Nüsse abgießen und zusammen mit allen anderen Zutaten in den Mixer geben. Glatt pürieren. Wasser zugeben, soweit nötig. Dann nach Belieben abschmecken und mit Essig würzen. Der Senf hält sich im Kühlschrank mindestens drei Wochen lang. Der Senf wird mit der Zeit würziger.

Mayonnaise

Zutaten

$\frac{1}{2}$ frisches Lorbeerblatt, fein gehackt; oder $\frac{1}{8}$ Teelöffel gemahlener Lorbeer
 1 Tasse Cashewkerne, 3 bis 4 Stunden eingeweicht
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Apfelmost
 1 Prise Salz
 2 Esslöffel Zitronensaft
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Agavendicksaft in Rohkostqualität oder ein Süßungsmittel nach Wahl
 $\frac{1}{4}$ Teelöffel Senfsamen oder hausgemachter Senf (siehe Rezept unten)
 $\frac{1}{2}$ Tasse und 1 Esslöffel kalt gepresstes Olivenöl nativ extra

Für 1 Portion

Zubereitung

Alle Zutaten bis auf das Olivenöl in den Mixer geben und glatt pürieren. Olivenöl in den laufenden Mixer geben, bis die Mischung cremig ist. Wasser zugeben, wenn nötig. Nach Belieben abschmecken. In den Kühlschrank stellen. Die Mischung dickt an, wenn sie gekühlt wird. Bleibt im Kühlschrank etwa 1 Woche lang frisch. Mayonnaise kann für Sandwiches, Wraps und Dressings verwendet werden.

Ketchup

Zutaten

1 Esslöffel Cashewkerne, 2 Stunden eingeweicht
 1 mittelgroße Tomate, grob in Stücke geschnitten
 3 Esslöffel kalt gepresstes Olivenöl, nativ extra
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Himalajasalz oder graues Meersalz aus der Bretagne
 $1\frac{1}{2}$ Esslöffel Apfelessig
 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
 1 Tasse sonnengetrocknete Tomaten, 30 Minuten eingeweicht, oder bis sie weich sind
 3 entsteinte Medjoul-Datteln, in Wasser eingeweicht, bis sie weich sind, oder ein Süßungsmittel nach Wahl
 1 Tasse Quellwasser oder mehr, um die Konsistenz des Ketchups flüssiger zu machen

Zubereitung

Alle Zutaten bis auf die sonnengetrockneten Tomaten in den Mixer geben und pürieren. Sonnengetrocknete Tomaten und so viel Wasser zugeben, bis der Ketchup eine dickflüssige, aber sämige Konsistenz hat. In einem Glasbehälter im Kühlschrank aufbewahren. Hält sich etwa 1 Woche.

Heiße Schokolade

Zutaten

3 Tassen Mandelmilch
1/3 Tasse Kakaopulver in Rohkostqualität
1 Esslöffel Kakaobutter in Rohkostqualität, geraspelt
2 bis 3 Esslöffel Agavendicksaft in Rohkostqualität
oder ein Süßungsmittel nach Wahl

Für 2 Portionen

Zubereitung

Die Mandelmilch durch Pürieren im Hochleistungsmixer leicht anwärmen (handwarm). Auf unterste Leistungsstufe stellen und Kakaopulver teelöffelweise einrühren. Süßungsmittel und geraspelte Kakaobutter zugeben.

Mandelmilch

Zutaten

1 Tasse Mandeln, über Nacht eingeweicht
3 Tassen Quellwasser (oder mehr, wenn Sie sie flüssiger mögen)
2 entsteinte Medjoul-Datteln
1/2 Teelöffel Vanillepulver oder Mark von 1 Vanilleschote

Für 3 Tassen

Zubereitung

Die eingeweichten Mandeln abgießen und in den Mixer geben. Wasser, Datteln, Vanille hinzufügen und glatt pürieren. Die Mandelmilch durch einen Nussmilchbeutel (im Internet erhältlich) oder durch ein sauberes Tuch gießen. Zur Not tut es auch ein feines Sieb. Mandelmasse gut auspressen oder gründlich ausstreichen, sodass alle Flüssigkeit abtropft. Die übrig gebliebene Masse kann eine Zeit lang in einem luftdicht verschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahrt werden. Sie eignet sich hervorragend als »Mehl« für Kuchen, Brot und Cookies. Bewahre die Milch in einem Glas mit Schraubdeckel auf. Sie hält sich im Kühlschrank etwa 3 bis 4 Tage. Andere Nussmilchsorten werden auf dieselbe Weise hergestellt.

Dinner



Süßkartoffelgnocchi

Zutaten

Für die Gnocchi

2 Tassen Jicama-Wurzel
2 Tassen Süßkartoffeln
1 Tasse Kräuterkäse oder 1 Tasse Sonnenblumensamen und 1 Tasse Kürbiskerne
¼ Tasse Irish-Moss-Paste
2 Esslöffel Würzhefe (nicht roh, aber vegan)
1 Teelöffel Himalajasalz
frisch gemahlener Pfeffer zum Abschmecken
Quellwasser nach Bedarf

Für die Sauce

½ Tasse kalt gepresstes Olivenöl nativ extra
1 fein Knoblauchzehe, gehackt
12 Salbeiblätter, gehackt
Basilikum, gehackt
Himalajasalz zum Abschmecken (die Sauce sollte leicht salzig schmecken)
frisch gemahlener Pfeffer zum Abschmecken
Kapern zum Garnieren

Für 2 Portionen

Gnocchi sind eine italienische Spezialität, die aus mehligem Kartoffeln, Eiern und Mehl besteht. Diese Rohkost-Variation schmeckt einfach lecker und enthält deutlich mehr Vitalstoffe als das Original. Sie können mit einer Vielfalt von Saucen serviert werden, sind aber auch nur mit Olivenöl und Salbei köstlich.

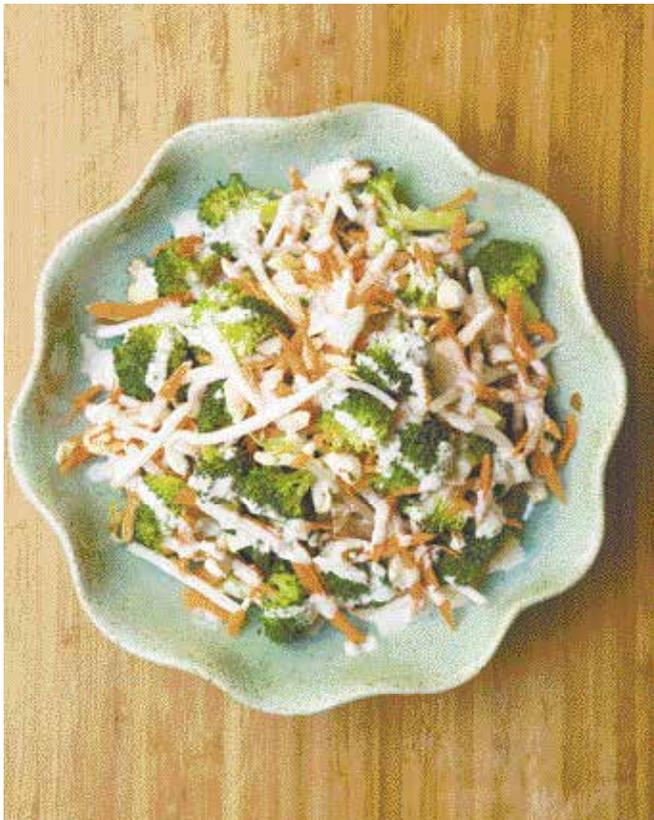
Zubereitung

Wenn Du Sonnenblumen- und Kürbiskerne für die Gnocchi verwendest, diese im Mixer mit dem Saft von ½ Zitrone und ½ Tasse Wasser oder mehr nach Bedarf zu einem glatten, dicken Püree verarbeiten. Jicama-Wurzel und Süßkartoffel in die Küchenmaschine geben und mit der Pulse-Funktion glatt pürieren. In den Mixer umfüllen. Mit dem Stopfer nach unten drücken und weitermischen, bis das Püree sehr fein ist. Die Mischung in einen Nussmilchbeutel geben oder durch ein sehr feines Sieb abseihen. Das Püree sollte nun trocken, aber immer noch weich sein. In eine Schüssel geben. Käse, Irish-Moss-Paste und Würzhefe unterheben. Nach Belieben mit Salz abschmecken.

Eine teelöffelgroße Menge abstechen und mit den Händen zu kleinen Nocken formen. Mit einer Gabel eindrücken, sodass die Gnocchi-typischen Rillen entstehen. Auf eine Dörrfolie geben und etwa 4 Stunden lang trocknen, bis sie außen eine leichte Kruste haben und innen noch weich sind. Warm schmecken sie am besten.

Alle Zutaten für die Sauce in eine Schüssel geben und verrühren. In den Dörrautomaten stellen, damit die Sauce schmilzt und warm wird. Auch die Teller können in den Dörrautomaten gestellt werden, damit die Gnocchi länger warm bleiben.

Auf zwei Teller verteilen und löffelweise Sauce darübereben. Mit gehacktem Basilikum und Kapern bestreuen.



Brokkoli mit Zitrone und Knoblauch

Dieses herzhaftes Gericht können Sie warm oder kalt genießen. Ich mag es gern mit etwas Hot Sauce.

Für 4 bis 6 Portionen

Vorbereitung: Eine halbe Tasse (75 g) Mandeln über Nacht einweichen, vor der Weiterverwendung abgießen und gut spülen.

Zubereitung: 20 Minuten

Tahin-Dressing

Zutaten

2/3 Tasse (165 g) Tahin in Rohkostqualität

2/3 Tasse (160 ml) gefiltertes Wasser

1/2 Tasse (120 ml) Zitronensaft

3 Knoblauchzehen

1 Teelöffel Meersalz

1/4 Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1/8 Teelöffel Cayennepfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten in den Mixer geben und zu einer glatten Flüssigkeit verarbeiten.

Brokkolimischung

Zutaten

5 Tassen (355 g) Brokkoliröschen, bissfest zerteilt

2 Tassen (175 g) Bohnensprossen

1 Tasse (110 g) Karotten, grob geraspelt

1/2 Tasse (75 g) Mandeln, gehackt

Zubereitung

Brokkoli mit heißem Wasser übergießen und ein paar Sekunden lang darin ziehen lassen. Dann die Röschen zum Abschrecken in kaltes Wasser tauchen. So wird der Brokkoli weicher und ist leichter verdaulich. Das gesamte Gemüse und die Mandeln in eine große Schüssel geben und gründlich vermengen. Dazu Tahin-Dressing reichen.

Das Tahin-Dressing hält sich im Kühlschrank etwa 1 Woche, die Brokkolimischung ohne Dressing 2 bis 3 Tage.

Trick: Wenn Du es würziger magst, kannst Du auch etwas Currypaste in das Dressing rühren. Oder nimmst statt des Tahin-Dressings eine andere rohe Sauce.

Gegarte Version: Dazu das Gemüse leicht dämpfen oder mit gekochter Quinoa servieren.



Pilze mit Pinienkern-Käse und Spinat-Walnuss-Pesto

Diese Pilze sind ein echter Partyhit. Nimm Champignons oder Egerlinge und serviere sie als Hors d'œuvre. Bei Zuchtchampignons die Trockenzeit um 1 Stunde reduzieren.

Zutaten

16 bis 20 mittelgroße oder 5 bis 6 große Egerlinge

Marinade

2 Esslöffel (30 ml) Olivenöl
 2 Esslöffel (30 ml) Zitronensaft
 2 Esslöffel (30 ml) Tamari
 ¼ Teelöffel Meersalz

Pinienkern-Käse

1 Tasse (135 g) Pinienkerne, 2 Stunden eingeweicht
 ¼ Tasse (60 ml) gefiltertes Wasser
 1 Esslöffel (15 ml) Zitronensaft
 ¼ Teelöffel Meersalz

Spinat-Walnuss-Pesto

2 Tassen (60 g) frischer Spinat
 ¼ Tasse (60 ml) Olivenöl
 2 Knoblauchzehen
 1 Esslöffel (15 ml) Zitronensaft
 ¼ Teelöffel Meersalz
 ½ Tasse (50 g) Walnüsse, 6 bis 8 Stunden eingeweicht und getrocknet

Für 6 bis 8 Portionen
 Zum Einweichen: 2 Stunden
 Zubereitung: 40 Minuten
 Zum Erwärmen: 2 bis 4 Stunden

Zubereitung

Pilze

Die Pilzstiele vorsichtig aus den „Hüten“ herausdrehen. Pilze sind wie kleine Schwämme, daher besser nicht unter fließendem Wasser abspülen. Schmutz mit feuchtem Tuch entfernen. Tipp: Die Stiele können Sie beispielsweise für Spaghetti Bolognese oder Klassische Veggie-Pizza verwenden.

Marinade

1. In einer kleinen Schüssel alle Zutaten mit dem Schneebesen verrühren.
2. „Pilzhüte“ in eine Auflaufform geben und mit Marinade übergießen. Die Marinade mit den Fingern rundherum leicht einmassieren, 15 Minuten ziehen lassen, große Pilze 1 Stunde.

Käse

Alle Zutaten in einem Mixer glatt pürieren. Falls nötig, esslöffelweise Wasser zugeben. Die Masse sollte so dick wie möglich bleiben.

Pesto

Spinat, Öl, Knoblauch, Zitronensaft und Salz in die Küchenmaschine geben und glatt pürieren. Masse mit dem Spatel vom Gefäßrand lösen. Dann die Walnüsse zugeben und mit der Pulse-Funktion in kleine Stücke hacken.

Die Pilze fertigstellen

Die „Pilzhüte“ mit Pinienkern-Käse füllen und einen Klecks Pesto darauf geben. Auf eine Paraflexx-Dörrfolie setzen und im Dörrapparat bei 43 °C 2 bis 3 Stunden trocknen. Bei großen Pilzen 1 Stunde. Sofort servieren.

Nicht verzehrte Pilze können 3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden und lassen sich gut im Dörrautomaten aufwärmen.

Anmerkung

Egerlinge enthalten mehr Kalium als Bananen! Kalium ist ein wichtiger Mitspieler im Elektrolythaushalt. Es reguliert Herzrhythmus und Blutdruck, transportiert Sauerstoff zum Herzen und vermindert so das Risiko von Herzinfarkt und Schlaganfall. Ihre fleischähnliche Konsistenz und ihr Geschmack machen sie bei Vegetariern so beliebt.

Spaghetti Bolognese nach Veggie-Art

Ein italienischer Klassiker. Wenn Sie diese vegetarische Variante genossen haben, fühlst Du Dich allerdings nicht stundenlang matt, weil sie erst einmal verdaut werden muss.

Zutaten

Sauce

1½ Tassen (84 g) sonnengetrocknete Tomaten, 1 bis 2 Stunden eingeweicht und abgegossen
1½ Tassen (270 g; 2 bis 3 Stück) Tomaten, entkernt und klein geschnitten
¼ Tasse (60 ml) Olivenöl
2 Esslöffel (5 g) frisches Basilikum oder 2 Teelöffel getrocknetes
2 Esslöffel (8 g) frischer Oregano oder 2 Teelöffel getrockneter
2 Knoblauchzehen
1 Teelöffel Meersalz
¼ Teelöffel Cayennepfeffer, grob gemahlen
1 Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Veggie-Hack

Nudeln

6 mittelgroße Zucchini oder Birnenkürbis, ohne Schale

Für 4 bis 6 Portionen
Zum Einweichen: 2 Stunden
Zubereitung: 1 Stunde

Zubereitung

Sauce

1. Alle Zutaten in den Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Sauce in eine mittelgroße Schüssel geben und das Hack unterheben.

Wahlweise: Du kannst die Sauce auch 1 Stunde lang bei 63 °C in den Dörrautomaten stellen oder vorsichtig auf niedriger Stufe erwärmen.

Nudeln

1. Mit dem Spiralschneider Zucchini oder Kürbis zu Spaghetti verarbeiten.
2. Die Sauce über die Nudeln geben, vorsichtig mischen und sofort servieren.

Getrennt aufbewahrt, halten sich Sauce und Hack im Kühlschrank 1 Woche.

Tipp

Wenn Du keine Zeit hast, Veggie-Hack zuzubereiten, bestreue Deine Nudeln mit klein gehackten Champignons, dann sättigen die Spaghetti mehr.

Vegetarisches Chili

Ein wahrer Leckerbissen nach Tex-Mex-Art. Am besten schmeckt es, wenn es einen Tag durchgezogen ist. Die Qualität des Chilis hängt ganz vom Chilipulver ab, das Du verwendest. Es lohnt sich, nach gutem Chilipulver zu suchen. Mit Veggie-Sauerrahm servieren.

Zutaten

Sauce

½ Tasse (27 g) sonnengetrocknete Tomaten, 1 bis 2 Stunden in 2 Tassen (475 ml) gefiltertem Wasser eingeweicht
1½ Tassen (355 ml) des Einweichwassers
2 Eiertomaten, entkernt und gewürfelt
1 Esslöffel (20 g) kalt geschleudertes Honig oder Agavendicksaft in Rohkostqualität
1 Esslöffel (15 ml) Olivenöl
3 Esslöffel (24 g) Chilipulver ohne Salz
2 Esslöffel (20 g) Zwiebeln, fein gehackt
½ Teelöffel Meersalz
1 Esslöffel (4 g) frischer Oregano oder 1 Teelöffel getrockneter
½ Teelöffel Kreuzkümmel
1/8 Teelöffel Cayennepfeffer

Chili

2 Tassen Veggie-Hack
1¾ Tassen (198 g) Zucchini, in halbmondförmigen Scheiben
1¾ Tassen (315 g) Tomaten, entkernt und fein geschnitten
⅓ Tasse (50 g) frische Maiskörner
⅓ Tasse (55 g) Zwiebeln, gewürfelt
1 Jalapeñoschote, entkernt und gewürfelt

Für 4 bis 6 Portionen
Zum Einweichen: 1 bis 2 Stunden
Zubereitung: 40 Minuten

Zubereitung

Sauce

Alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einer Sauce pürieren. Mit Salz und Gewürzen abschmecken.

Chili

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben, die Sauce dazugeben und das Ganze gut mischen.
2. Sofort servieren oder 1 Stunde lang bei 63 °C in den Dörrautomaten stellen. Überschüssige Flüssigkeit abschöpfen.

Im Kühlschrank hält sich das Chili 3 Tage.

Desserts



Schoko- oder Eisdessert – zuckerfrei

Diese Köstlichkeit kannst Du entweder als üppige Creme oder als Eisdessert genießen. Ich mag es am liebsten, wenn es frisch aus der Eismaschine kommt und noch cremig-weich ist. Auch hier ist der Hochleistungsmixer sehr nützlich, weil er aus den Zutaten eine seidig-glatte Creme macht. Du solltest ihn allerdings mindestens 2 bis 3 Minuten lang laufen lassen. Serviere das Dessert mit klein geschnittenen Erdbeeren oder anderen Früchten, auf die Du Lust hast.

Für 8 bis 10 Portionen

Vorbereitung: ungesüßte Mandel- oder Cashewmilch

Zubereitung: 20 Minuten

Zutaten

2 Tassen (80 g) Fleisch von etwa 3 Trinkkokosnüssen
1 Tasse (240 ml) ungesüßte Mandel- oder Cashewmilch
 $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$ Tasse (120-160 ml) Xylitol
 $\frac{1}{2}$ Tasse (50 g) Kakaopulver in Rohkostqualität
 $\frac{1}{4}$ Tasse (60 ml) flüssiges Kokosöl in Rohkostqualität
Mark von $\frac{1}{2}$ Vanilleschote
1 Prise Meersalz

Zubereitung

Alle Zutaten in den Mixer geben und mindestens 2 bis 3 Minuten lang glatt pürieren. Unter Umständen solltest Du den Mixer mehrmals ab- und wieder anstellen, damit sich die Masse besser durchmischt. Wenn nötig, mehr Mandelmilch zugeben, damit der Mixer gut läuft. Insgesamt aber sollte die Flüssigkeit dick und sämig werden.

Mehr Kakao oder Süßungsmittel dazugeben, wenn Du einen intensiveren Geschmack wünschst.

Vor dem Servieren im Kühlschrank fest werden lassen.

Das Dessert bleibt im Kühlschrank 4 Tage lang frisch.

Eiscreme

Da Desserts im gefrorenen Zustand weniger süß schmecken, fügst Du der Menge schon beim Mixen 2 Esslöffel (30 g) Xylitol zu. Zuerst im Kühlschrank kalt stellen, dann in die Eismaschine geben und nach den Angaben des Herstellers weiterverarbeiten. Diese Eiscreme hält sich im Gefrierschrank theoretisch mehrere Wochen, aber bis dahin hast Du sie garantiert schon längst weggenascht.



Apfelkuchen

Zutaten

Für die Teigschale

1½ Tassen Macadamianüsse, 2 Stunden eingeweicht
1/8 Teelöffel Himalajasalz
1½ Tassen Walnüsse oder Pekannüsse, 2 Stunden eingeweicht

Für die Füllung

4 Tassen getrocknete Äpfel, in 2 Tassen Apfelsaft eingeweicht
3 Tassen Äpfel, frisch geraspelt
7 Medjoul-Datteln, eingeweicht
60 Milliliter Irish-Moss-Paste, über Nacht eingeweicht
1/2 Teelöffel Zimt
1 großzügige Prise Muskatnuss
1 Esslöffel Agavendicksaft in Rohkostqualität oder Ahornsirup
1 Teelöffel Vanillepulver
1 Prise Himalajasalz

Zum Darüberstreuen

Hier können Sie Ihrer Fantasie freien Lauf lassen!
1 Tasse Pekannüsse, fein gehackt
4 Medjoul-Datteln, fein gehackt
1 Messerspitze Vanillepulver

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig in der Küchenmaschine zu einer körnigen Masse verarbeiten. Wenn Du die Küchenmaschine zu lange laufen lässt, wird die Nussmasse zu ölig. Wenn nötig, entferne den Teig mit dem Spatel von den Wänden. Nimm eine kleine Menge heraus und drücke sie zwischen den Fingern zusammen. Wenn Du ein Kügelchen formen kannst, ist die Konsistenz genau richtig. Verteile den Teig in einer Springform und drücke ihn fest. Achte darauf, dass der ganze Boden mit Teig bedeckt ist (auch an

den Rändern).

Für die Füllung kannst Du getrocknete Äpfel aus dem Naturkostladen nehmen oder sie im Dörrautomaten selbst herstellen. Achte darauf, dass die Äpfel aus biologisch-organischem Anbau stammen. Gebe über die frisch geraspelten Äpfel 1 Esslöffel Zitronensaft, damit sie nicht braun werden.

Verwende das Einweichwasser der getrockneten Äpfel für die Irish-Moss-Paste. Gebe die erforderliche Menge Irish Moss in den Mixer und gieße mit 1½ Tassen des Einweichwassers auf. Gut durchmischen, bis ein dickes Gel entsteht. Bei Bedarf mehr Flüssigkeit zugeben. Achte darauf, dass keine Klümpchen zurückbleiben.

Frisch geraspelte Äpfel, Irish-Moss-Paste, Medjoul-Datteln, Zimt, Muskatnuss, Süßungsmittel, Vanille und Salz in die Küchenmaschine geben und zu einem glatten Teig verrühren. Mischung in eine Rührschüssel geben. Die getrockneten Äpfel mit einem Spatel unterheben. Die Apfelmischung in die Teigschale geben.

Alle Zutaten zum Darüberstreuen so vermengen, dass eine krümelige Mischung entsteht. Über den Apfelkuchen streuen. Diesen in den Kühlschrank stellen, damit die Aromen durchziehen und der Kuchen sich setzen kann.

Pfirsich-Crumble

Zutaten

Für die Teigschale

3 Tassen Macadamianüsse, 2 Stunden eingeweicht
1/8 Teelöffel Himalajasalz

Für die Füllung

4 Tassen Pfirsiche, in dünne Scheiben geschnitten
5 Medjoul-Datteln, eingeweicht
1 Tasse Apfelsaft
1 Esslöffel Zitronensaft
60 Milliliter Irish-Moss-Paste
1/8 Teelöffel Zimt

Zum Darüberstreuen

1 Tasse Pekannüsse
1 Esslöffel Kokosfett, im Wasserbad verflüssigt
1/2 Tasse Datteln, eingeweicht
1 Prise Vanillepulver

Für 8 Portionen

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig in der Küchenmaschine zu einer krümeligen Masse mixen. Nicht zu lange rühren, sonst werden die Nüsse zu ölig. Teig mit einem Spatel von den Wänden lösen, falls nötig. Der Teig ist fertig, wenn sich die Mischung zu einer Kugel formen lässt. In die Tarteform geben und vorsichtig andrücken.

Für die Füllung die Pfirsichscheiben in eine Schüssel geben, mit 1 Esslöffel Zitronensaft beträufeln. Vorsichtig durchmengen. Mit der Pürierscheibe des Entsafters Dattelpaste herstellen. Sie können die Datteln aber auch in der Küchenmaschine mit ein wenig Wasser zur Paste verarbeiten. Das Irish Moss in den Mixer geben.

1 Tasse Apfelsaft hinzufügen und gut durchmischen. So viel Flüssigkeit zugeben wie nötig, um ein dickes Gel ohne Klümpchen zu bekommen. 1 Tasse Pfirsiche, Dattelpaste und Irish-Moss-Paste in die Küchenmaschine geben. Mit der Pulse-Funktion zu einer glatten Masse verarbeiten. In einer Rührschüssel mit den restlichen Pfirsichen vermengen. In die Teigschale geben.

Alle Zutaten zum Darüberstreuen in die Küchenmaschine geben und zu einer grobkörnigen Masse vermahlen. Über die Pfirsiche geben. Crumble mit Zimt bestreuen und in den Kühlschrank stellen, damit er durchziehen kann.

Vanilleeis

Zutaten

3 Tassen Wasser von jungen Thai-Kokosnüssen (ersatzweise Kokoswasser aus dem Naturkost-laden oder Reformhaus) oder 3 Tassen Mandelmilch und 1/2 Tasse Cashewkerne, 4 Stunden eingeweicht
3/4 Tasse Agavendicksaft in Rohkostqualität
6 Esslöffel Kokosöl in Rohkostqualität, flüssig
Mark von 2 Vanilleschoten oder 1 Teelöffel Vanillepulver

Zubereitung

Alle Zutaten außer dem Kokosöl in den Mixer geben und glatt rühren. Langsam das Kokosöl durch die Öffnung im Deckel einfließen lassen, damit es gut eingearbeitet wird. Noch einige Minuten weiter mixen.

Die Mischung in ein verschließbares Glas geben und über Nacht – mindestens 6 Stunden lang – im Kühlschrank ruhen lassen.

Wenn Du eine Eismaschine besitzt, folge der Anleitung des Herstellers. Andernfalls hole das Glas aus dem Kühlschrank, fülle die angedickte Mischung in eine gefrierfeste Glasdose und stelle sie in den Gefrierschrank. Lass die Eiscreme so fest werden, dass Du mit dem Löffel einzelne Portionen abstechen kannst, nachdem Du sie 10 Minuten lang bei Zimmertemperatur angetaut haben.

Tipp

Fleisch einer jungen Thai-Kokosnuss mit in den Mixer geben.



Mikes Geburtstags-Brownies

Zutaten

Für die Schokocreme

1 Tasse Mandelmilch
½ Tasse Kakaonibs
3 Esslöffel Agavendicksaft in Rohkostqualität oder ein Süßungsmittel nach Wahl
1 Handvoll Cashewkerne, 4 Stunden eingeweicht
Mark von 1 Vanilleschote oder ½ Teelöffel Vanillepulver
2 bis 3 Esslöffel Wasser

Für den Schokoteig

15 Medjoul-Datteln, 15 Minuten eingeweicht
4 Esslöffel Kakaopulver in Rohkostqualität
1 Prise Himalajasalz
4 Tassen Walnüsse, fein gemahlen
2 bis 3 Esslöffel Irish-Moss-Paste oder Agar-Agar (nicht roh)
¾ Tasse Walnüsse, grob gehackt
1 Handvoll Rosinen

Für den Schokoguss

½ Tasse Mandelmilch
¼ Tasse Kakaonibs
2 bis 3 Esslöffel Kakaopulver
Mark von ½ Vanilleschote
¼ Tasse Agavendicksaft in Rohkostqualität oder ein Süßungsmittel nach Wahl
halbe Pekannüsse zum Dekorieren

Es waren mehrere Anläufe nötig, bis ich ein rohköstliches Brownierezept ausgetüftelt hatte, das den Ansprüchen meines Friends genügte. Schließlich erhielt ich grünes Licht von ihm. Mit Vanilleeis serviert sind diese Brownies eine köstliche Geburtstagsschlemmerei. Sie bestehen zwar aus drei verschiedenen Komponenten, sind aber trotzdem schnell fertig. Und während Du Deine Leckereien trocknest, erfüllt ein feiner Schokoladenduft das ganze Haus, bei dem Dir garantiert das Wasser im Mund zusammenläuft.

Zubereitung

Die Zutaten für die Schokocreme in den Mixer geben und so lange pürieren, bis die Nibs gemahlen sind. Sie brauchen einen dickflüssigen, glatten Teig. Beiseitestellen. Für den Schokoteig stellst Du zunächst das »Walnussmehl« her. Weiche 4 Tassen Walnüsse ein und lasse sie anschließend über Nacht im Dörrautomaten trocknen. Vermahle sie dann zu feinem Mehl.

Datteln in Küchenmaschine geben und zu einer glatten Paste mixen. Herausnehmen und in eine Rührschüssel geben. Kakaopulver, Salz, Irish-Moss-Paste, Walnussmehl, gehackte Walnüsse und Rosinen zugeben. Mit einem Löffel oder Spatel gut vermengen. Die Hälfte der Schokocreme in die Schüssel geben und gut unterziehen. Den Rest der Schokocreme esslöffelweise einarbeiten, bis Du einen dicken und cremigen Teig erhältst, den Du auf der Dörrfolie ausstreichen kannst. Mit Süßungsmittel nach Belieben abschmecken. Teig aufteilen und auf 3 Dörrfolien etwa 2,5 Zentimeter dick ausstreichen. Mit einem nassem Spatel flach ausstreichen.

Für den Schokoguss Mandelmilch, Kakaonibs, Kakaopulver, Vanille und Süßungsmittel glatt rühren. Wenn die Mischung zu dünn wird, ein paar Cashewnüsse zum Andicken zugeben. Sie sollte in etwa die Konsistenz eines normalen Zuckergusses haben. Mit Kakaopulver und Süßungsmittel nach Belieben abschmecken. Mit einem flachen Spatel den Guss auf den Brownies verteilen. Den Spatel in Wasser tauchen, wenn nötig. Pekannüsse in den Guss drücken und die Brownies 2 Stunden lang bei 46 °C trocknen, dann noch mal 6 bis 8 Stunden bei 40 °C weitertrocknen. Mit einem Zahnstocher anstecken. Herausnehmen, wenn die Brownies die gewünschte Konsistenz haben. Sie sollten eine feine Kruste haben, innen aber noch weich sein. Aber lass hier Deinen Geschmack entscheiden.

Tipp

Du kannst die Teigplatten übereinanderlegen, um eine üppige Torte daraus zu machen. Füll sie doch einmal mit Früchten. Oder schneide die Brownies ganz klassisch in kleine Quadrate.

Copyright © Hans-Nietsch-Verlag
Alle Rechte vorbehalten.
Verbreitung und Vervielfältigung,
auch auszugsweise, nur mit
ausdrücklicher Genehmigung des
Verlages gestattet.

HANS-NIETSCH-VERLAG

Hans Nietsch Verlag OHG
Am Himmelreich 7 · 79312 Emmendingen
Telefon: 0 76 41 - 46 88 530
Fax: 0 76 41 - 46 88 585
www.nietsch.de
info@nietsch.de



Grüne Smoothies.de

Smoothies einfach selber machen.

Grüne Smoothies GmbH
Urbanstrasse 177a · 10961 Berlin
Tel.: +49 (0)30 – 44 79 34 23
Fax: +49 (0)30 – 57 70 28 08 0
www.gruenesmoothies.de
info@gruenesmoothies.de