

**Zeitschrift:** Gesundheitsnachrichten / A. Vogel  
**Herausgeber:** A. Vogel  
**Band:** 52 (1995)  
**Heft:** 4: Chinesische Medizin um Aufwind

**Artikel:** Die besten Frühstücksideen für einen aktiven Frühling  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-557703>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

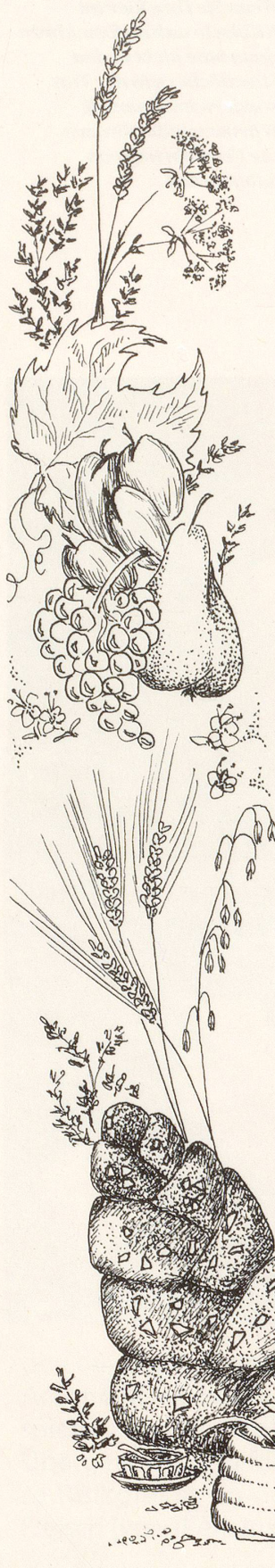
### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 26.11.2024

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

# Die besten Frühstücksideen



## Kiwi-Bananen-Quark

400 g Rahmquark  
1 EL Honig,  $\frac{1}{4}$  Vanillestange  
2 bis 3 EL Rohrzucker  
1 Banane zerdrückt  
2 Bananen in Scheiben  
4 Kiwi in geviertelten Scheiben  
1 Kiwi in Scheiben  
Rahmquark mit Honig, Zucker, Vanillemark und etwas Milch in einer Schüssel glattrühren, die zerdrückte Banane untermischen. Das restliche Obst dazumischen. Mit einigen Kiwi- und Bananenscheiben dekorieren. (4 Personen)

## Pikante Sesampaste

1 bis 2 Knoblauchzehen, Petersilie  
180 g leicht angerösteter Sesam  
Saft von 1 Zitrone  
1 Tasse Gemüsebrühe, frisch oder aus Plantaforce  
Trocomare (A.Vogels Kräuter-Meersalz)  
2 bis 3 EL kaltgepresstes Olivenöl  
Knoblauch schälen, mit dem Sesam, etwas Zitronensaft, der Gemüsebrühe und der Petersilie im Mixer oder mit dem Mixstab des Handrührgeräts pürieren. Das Olivenöl untermischen. Die Paste mit Trocomare und Zitronensaft abschmecken. Kühl aufbewahren. Schmeckt gut als Aufstrich zu dunklem Brot oder Knäcke-brot (z.B. A.Vogel Risopan). Ergibt etwa 10 EL.

## Exotisches Müesli

2 Becher Joghurt, 4 EL A.Vogel Müesli, 2 Feigen und 4 Datteln in kleine Würfel, 2 Scheiben Ananas und 1 reife Mango oder Papaya in Würfel schneiden. Alles mischen.

## Rüebli-Milch

2 TL Biocarot-in Instant mit dem Schneebesen in 2 dl nicht zu kalter Milch gut verquirlen. Eventuell mit Schlagrahm (Sahne) garnieren.

# für einen aktiven Frühling

## Kaltes Avocado-Süppchen

2 Avocados schälen und in Stücke schneiden, 1 kleine Zwiebel in kleinen Würfeln, 1 EL Dill,  $\frac{1}{2}$  l Gemüsebrühe aus Plantaforce, 2 EL Zitronensaft mit etwas Wasser verdünnt, 100 g Crème fraîche

Plantaforce in etwas heißem Wasser auflösen, dann mit kaltem Wasser zu einem halben Liter aufgießen. Avocados schälen, in Stücke schneiden und mit dem Zitronenwasser beträufeln, damit sie nicht braun werden. Avocados mit der Hälfte der Brühe und den Zwiebeln im Mixer pürieren. Es entsteht eine dicke, glatte Crème. In einer Schüssel mit der restlichen Brühe und der Crème fraîche verrühren, mit Herbamare Kräutersalz und etwas weißem Pfeffer abschmecken. Den Dill einstreuen. Die Suppe erst kurz vor dem Servieren im Mixer pürieren (Verfärbung!). Einige Minuten ins Gefrierfach stellen, damit sie schön kühl auf den Tisch kommt. In kleinen Tassen servieren.

Für 4 Personen.

## Würziger Brotaufstrich

150 g Frischkäse, Speisequark oder Hüttenkäse mit etwas Milch glatt rühren, 2-3 EL Wildgemüse wie Bärlauch, Löwenzahn, Brennessel, Wiesenschaukraut oder Gänseblümchenblätter und 2-3 EL Küchenkräuter wie Dill, Petersilie, Schnittlauch, Kerbel zufügen. Mit Herbamare würzen.

## Cappuccino spezial

Pro Person 1 Beutel Bambuccino in 1,5 dl Wasser gut auflösen. Mit etwas Schlagrahm und wenig Kakaopulver garnieren.

## Erdbeer-Reis

200 g A.Vogel Naturreis, 3 dl Milch und 1,5 dl Wasser im Dampfkochtopf 25 Minuten garen. 1 dl Rahm und abgeriebene Zitronenschale unterziehen. Falls der Reis zu trocken ist, etwas Milch zufügen.  $\frac{1}{2}$  Pfund Erdbeeren vierteln, zum Reis geben.  $\frac{1}{2}$  Pfund Erdbeeren mit 1 EL Zitronensaft und 2 EL Zucker im Mixer pürieren und diese Sauce separat servieren.

