

**Zeitschrift:** Gesundheitsnachrichten / A. Vogel  
**Herausgeber:** A. Vogel  
**Band:** 52 (1995)  
**Heft:** 5: Soweit die Füße tragen : gepflegte Füße, gesunde Beine

**Artikel:** Kernig unf gesund : Vollkornnudeln  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-557799>

### **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:** 18.02.2025

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

## Kernig und gesund: Vollkornnudeln

**Sie machen gute Laune, sind beliebt bei Groß und Klein. Sie sind leicht verdaulich, keine Dickmacher und liefern schnelle Energie.**

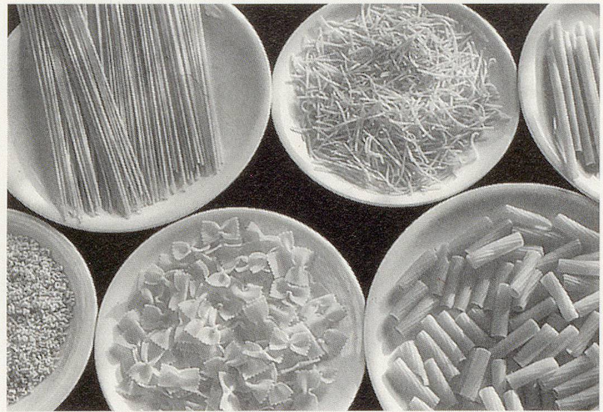
Auch bei Zeitmangel läßt sich mit der großen Auswahl an Vollkornteigwaren rasch eine vollwertige Mahlzeit zaubern. Die kräftigen Nudeln strotzen geradezu vor wertvollem Eiweiß, Vitaminen und Mineralstoffen. Ein zusätzliches Plus ist der hohe Ballaststoffgehalt, der für anhaltende Sättigung und rege Verdauung sorgt. Längst ist bekannt, daß Ausdauersportler die kernigen Nudeln besonders schätzen. Vor Wettkämpfen sind Nudelparties das absolute «Muß». Denn bei körperlicher Dauerleistung werden die Glykogenspeicher (Stärkeenergieserven) abgebaut. Komplexe Kohlenhydrate wie z.B. Brot, Nudeln und Müesli aus Vollkorn füllen die Speicher wieder auf.

Hergestellt werden die «Energienudeln» aus Hartweizen (Durumweizen), dieses spezielle Getreide sorgt mit seinem hohen Kleberanteil für die nötige Festigkeit, auch ohne Eier. Hartweizen wird vor allem im klassischen «Pasta»-Land Italien angebaut.

Im Naturkostbereich verwendet man auch gerne Dinkel, Hirse, Buchweizen oder Soja zur Herstellung und Beimischung. Mit Tomatenmark oder Spinat werden sie rot bzw. grün gefärbt. Bei den Formen sind keine Grenzen gesetzt, somit kann viel Abwechslung auf den Tisch gebracht werden. Mit Saison Gemüse, einer würzigen Soße oder auch pikantem Käse kommen sie besonders gut zur Geltung.

Damit Ihre Nudel-Création ein Erfolg wird, noch einige praktische Tips: Nudeln sollten in 1 Liter Wasser pro 100 g Teigwaren schwimmend garen können. Geben Sie sie ins strudelnde Salzwasser, dem ein kleiner Schuß Öl beigefügt wurde, und kochen sie «al dente». In einem Sieb abtropfen lassen und sofort mit dem Gemüse oder der Soße mischen. Kalt abrausen, wenn Sie Nudelsalat zubereiten.

Der Einstieg gelingt oft besser mit «hellen» Vollkornnudeln, die mit Soja oder Hirse hergestellt wurden. Wenn Sie sich an die geschmackvollen Teigwaren gewöhnt haben, wollen Sie sie nicht mehr missen.



### *Vollkornnudeln mit Brokkoli-Walnuss-Soße*

#### **Zutaten für 4 Personen:**

200 g frische Champignons  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Butter  
300 g küchenfertiger Brokkoli  
1/4 l Gemüsebrühe aus Plantaforce  
150 g Crème fraîche  
Herbamare, frisch gemahlener Pfeffer  
2 EL Zitronensaft  
75 g grobgehackte Walnüsse  
frische Petersilie  
2 EL Parmesan zum Bestreuen  
320 g Vollkornnudeln

#### **So wird's gemacht:**

Champignons putzen und feinblättrig schneiden. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Beides in einer Pfanne andünsten. Brokkoli in kleine Röschen zerteilen und 3 Minuten mitdünsten. Das Gemüse mit der Brühe aufgießen und etwa 7 Minuten köcheln lassen. Die Crème fraîche hineinrühren und das Ganze mit Herbamare-Kräutersalz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Mit Walnüssen und Parmesan bestreuen und zu den gekochten Nudeln reichen.