

CHANTAL SANDJON

ROHKOST FÜR EINSTEIGER

Mit **60**
alltagstauglichen
Rezepten

RATGEBER GESUNDHEIT

G|U





ROHKOST FÜR EINSTEIGER

WAS SIE DAMIT ERREICHEN KÖNNEN:

- Ein völlig verändertes Lebensgefühl
- Neue Vitalität und Lebensfreude
- Jede Menge Wissen über Nähr- und Vitalstoffe
- Entschlackung und Entgiftung ohne Mühe
- Ihr Wohlfühlgewicht, problemlos zu halten
- Eine ausgeglichene Säure-Basen-Balance
- Ein starkes Immunsystem
- Verführerische Ideen für alle Mahlzeiten
- Einen ganzen Kosmos an fruchtig-frischen Köstlichkeiten
- Ökologisch sinnvolle Ernährungsgewohnheiten

RAUS AUS DEM KOCHTOPF!

Die gesundheitlichen Gründe für mehr Rohkost sind wirklich überzeugend. Und sie sind äußerst vielfältig, wie dieser kleine Überblick hier bereits zeigt.

VITALKOST FÜR EINEN VITALEN KÖRPER

Nahrungsmittel sollen Lebenskraft enthalten und Körper und Geist nähren. Rohkost ist Vitalkost in reinster Form. Mit ihr fühlen wir uns so richtig lebendig.



DIE ENTDECKUNG NEUER (GESCHMACKS-)WELTEN

Statt Restriktion steht Vielfalt auf dem Speiseplan: Neue Rezepte und Kombinationsmöglichkeiten ergeben sich wie von selbst, Obst- und Gemüsemärkte werden zum Spielplatz der Genüsse.

ULTIMATIVES FAST FOOD: FRISCHES OBST UND GEMÜSE

Rohkost kann so einfach oder kompliziert gestaltet werden, wie Sie es wünschen. Doch gerade bei zeitlichen Engpässen ist sie perfekt: Obst und Nüsse sind »Ready-to-Go«-Snacks. Salate, Rohkost-Suppen und Smoothies stehen in wenigen Minuten auf dem Tisch. Und danach: Keine angebrannten Töpfe, keine Fettspritzer an den Wänden. Minimaler Aufwand bei maximaler Nährstoffdichte.

ZURÜCK ZUM GLEICHGEWICHT



Mit Rohkost reduzieren Sie automatisch all die säurebildenden Nahrungsmittel, die die gekochte Ernährung prägen: Fleisch, Zucker, Eier, Milchprodukte und stark verarbeitete Lebensmittel. So kehrt mit Rohkost der Körper ins Säure-Basen-Gleichgewicht zurück, eine wesentliche Voraussetzung für Gesundheit und Wohlbefinden.

ALL YOU CAN EAT!

Im Rohzustand ist ein halbes Pfund frischer Spinat eine Schüssel voller Energie – gekocht wird es zur Beilage. Rohkost füllt, ohne zu belasten. Ihr Genuss macht es schwieriger, sich zu überessen, und gibt Ihnen Zeit, bewusst zu erkennen, wann Sie wirklich satt sind.



FÜR SCHMALE HÜFTEN UND EINEN SCHMALEN GELDBEUTEL

Aus gutem Grund bauen viele Detox- und Abnehmkuren auf rohem Obst und Gemüse auf. Mit Rohkost können Sie sogar langfristig Ihr Traumgewicht halten. Und was Ihren Hüften guttut, kommt auch Ihrem Geldbeutel gelegen: Kalorienbomben ohne wirklichen Nährwert fallen weg. Selbst wenn Sie auf Bioqualität setzen, schont Rohkost Ihr Budget, denn sie hält kostenintensives Kranksein fern.

EIN NEUER KÖRPER

Mit Rohkost entdecken Sie Ihren allerbesten Körper. Überschüssige Pfunde, unreine Haut und Pickelchen durch zu viel Fett und Zucker, Augenringe und fehlende Ausstrahlung, sie alle erhalten von der Vitalkost die Rote Karte.

THEORIE

Ein Wort vorab 5

**ROHKOST:
VIELFALT ENTDECKEN** 7

Pflanzenkraft für alle 8

Zwischen Gesundheit und Genuss 9

Für jeden geeignet? 10

Höchste Flexibilität 11

Die Frage nach dem Protein 12

»Kalzium? Nur von der Kuh!« 13

Pflanzenkost und Eisen 14

Vitamine im Überblick 15

Wahre Pflanzenkraft: itamine,

Enzyme & Co. 16

**Was Sie im Rohkost-Abenteuer
erwartet** 18

Ein neues Sättigungsgefühl 18

Ein neuer Rhythmus 19

Eine neue Welt an Zutaten
und Geräten 19

Gewappnet gegen kleine Krisen 20

Jede Menge positive Effekte 21

Rohköstliche Glücksmacher 24

Abnehmen wie von allein 25

Elemente rohköstlicher Ernährung 28

Die Basis: Grünes Blattgemüse 29

In großer Menge: Obst und Gemüse 29

Vollwertige Begleitung: Sprossen
und Keime 31

Kleine Kraftpakete: Nüsse und Samen 32

Süß- und Würzstoffe, Essig und Öl 33

Superfoods 34



PRAXIS

DER SELBSTVERSUCH 37

Die Küche wird zum Rohkost-Paradies 38

Die besten Adressen 38

Eigenanbau 40

Wildkräuter und Streuobst 40

Equipment und Gerätschaften 41

Die wichtigsten Helfer in der Küche 42

Rohkost-Programme für Einsteiger 44

Der sanfte Übergang 44

Zwei verlockende Programme 47

Richtig essen 48

Vorräte einkaufen 49

Körper, Geist und Seele 50

Detox-Programm 52

Lifestyle-Programm 56

Und danach? Rohkost im Alltag 64

REZEPTE ZUM GENIESSEN 67

Powerdrinks: Vitalisierend und lecker 68

Energiefrühstück: Der gute Start in den Tag 76

Vorspeisen & Snacks für zwischendurch 82



Suppen: Auch kühl ein Genuss 90

Salate und Dressings: Knackige Vielfalt 94

Hauptgänge: Gesunder Genuss 102

Desserts zum Verlieben: Süß, frisch, edel 114

SERVICE

Bücher und Webseiten,
die weiterhelfen 123

Sachregister 124

Rezeptregister 126

Impressum 128



PFLANZENKRAFT FÜR ALLE

Rohkost, das klingt für viele nach Möhrensticks und Sellerie. Doch in Wirklichkeit verbirgt sich hinter diesem Begriff eine Vielfalt an Zutaten, Zubereitungsmöglichkeiten und Geschmackserlebnissen. Deshalb wird Rohkost von Kennern auch gern als Vitalkost bezeichnet. Es ist nämlich eine Ernährungsform, die das Wort »Leben« (»Vita«) in »Lebensmittel« betont und sich auf die vielfältigen Nahrungsmittel konzentriert, die

vor Lebensenergie nur so strotzen. Die neue Rohkost, die Sie in diesem Buch kennenlernen, besteht deswegen primär aus pflanzlichen Zutaten, denn Milch, Fleisch und Co. benötigen viel Energie zur Verdauung und sie übersäuern unseren Körper, was uns Lebenskraft kostet statt gibt. Rohkost bedeutet jedoch nicht immer, dass man kalt essen muss: Wer es ab und zu warm mag, kann sie bis etwa 46 Grad erhitzt

zen. Dabei bleibt nicht nur ein Maximum an Vitaminen und anderen Vitalstoffen erhalten, sondern auch die hitzeempfindlichen (und gesunden) Enzyme.

Zwischen Gesundheit und Genuss

Von einer strengen Diät voll von Dogmen ist die neue Rohkost weit entfernt. Inspiriert von der amerikanischen Raw-Food-Szene verbindet sie auch hierzulande Gesundheitsbewusstsein mit Genuss und Vitalität. Von Pizza bis zu Wraps, von Torten bis hin zu Eiscremes – moderne Rohkost bietet gesunde Alternativen für Kochklassiker, anstatt Verzicht zu predigen.

Ein alter Weg zu einem neuen Ich

Die neue Rohkost verbindet jahrhundertaltes Wissen über die vielen Vorteile von Pflanzenkost mit den Ansprüchen des modernen Lebens. All dies, um uns eines entdecken zu lassen: ein ausgeglichenes, glückliches, schönes Ich.

Sie ist randvoll mit Nährstoffen

Enzyme, Vitamine und Antioxidantien kommen in der modernen Ernährung leider häufig zu kurz. Ganz anders bei der Rohkost: Hier sind sie ein wesentlicher Bestandteil des täglichen Angebots. Zugleich verdrängen sie das, was schadet: Cholesterin, Zucker, ungesunde Fette.

Die wohl natürlichste Form des Abnehmens

Viele Rohkost-Einsteiger sind überrascht davon, wie einfach sie bei dieser Ernährung überflüssiges Gewicht verlieren – ohne Kalorien zu zählen oder gänzlich auf Desserts und Naschereien zu verzichten. Es geht tatsächlich ganz von allein.

Vegane Ernährung aus purer Leidenschaft

Eine rein pflanzliche Ernährung bekommt nicht nur uns, sondern auch unserem Planeten und der gesamten Menschheit. Sie verkürzt die Nahrungskette und schont damit die Ressourcen. Die neue Rohkost versteht Veganismus als Chance, weitgehend im Einklang mit der Natur zu leben und damit auch zum eigenen inneren Gleichgewicht zurückzukehren. Es fühlt sich einfach rundum gut an, so zu leben.

INFO

VEGAN

Menschen, die sich vegan ernähren, verzichten nicht nur auf Fleisch und Fisch, sondern aus ethischen, ökologischen und/oder gesundheitlichen Gründen auch auf weitere tierische Erzeugnisse wie Eier und Milchprodukte, oft auch auf Honig.

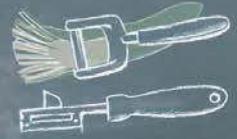
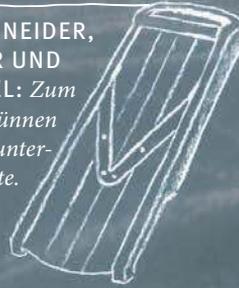
DIE WICHTIGSTEN HELFER IN DER KÜCHE

Um aus der Küche ein Rohkostparadies zu machen, sind nur wenige Gerätschaften wirklich unabdingbar.

STANDMIXER: Für eher flüssige Zubereitungen wie Smoothies, Shakes, Dips, Dressings und Suppen. Wichtig: Starker Motor, mindestens 700 Watt, Regler mit verschiedenen Geschwindigkeiten.



JULIENNE-SCHNEIDER, SPARSCHÄLER UND GEMÜSEHOBEL: Zum Herstellen von dünnen Gemüsestreifen unterschiedlicher Breite.



ENTSAFTER: Zum Entsaften von Obst, Gemüse und grünem Blattgemüse. Wichtig: starker Motor mit mindestens 700 Watt.



STABMIXER ODER PÜRIERSTAB: Günstig und gerade für kleine Mengen an Dips und Dressings sowie bei weicherem Obst und Gemüse zum Zerkleinern ideal. Wichtig: Stufenregelung und Metallkopf.



MESSER: Zwei bis drei hochwertige Exemplare genügen: ein gutes Küchenmesser sowie ein großes und ein kleines Gemüsemesser.



KÜCHENMASCHINE: Zum Schneiden, Zerkleinern, Mischen, Pürieren, Häckseln. Wichtig: starker Motor, mindestens 500 Watt.



SCHNEIDEBRETTER: Aus Holz oder Bambus. Wichtig: Nur für Obst und Gemüse benutzen, um Bakterienbildung und Geruchsübertragung zu vermeiden.

kost-Küche leichter und kreativer machen können. Für den rohen Genuss sind sie gerade beim Einstieg nicht notwendig – wer jedoch Freude am rohköstlichen Lebensstil entwickelt, für den lohnt sich sicherlich die eine oder andere Anschaffung.

Equipment für Rohkost-Fans

Zitruspresse: Eine Zitrone fürs Dressing oder eine Limette für das Dessert können leicht mit der Hand ausgepresst werden. Bei größeren Mengen lohnt sich die Anschaffung einer Zitruspresse.

Mühle oder Mahlaufsatz: Eine der zahlreichen Möglichkeiten, um Nüsse und Samen zu mahlen, ist eine Getreidemühle. Alternativ können Kaffeemühlen beziehungsweise ein Mahlaufsatz für Küchenmaschinen oder Mixer genutzt werden.

Keimgerät: Mit ihm lassen sich in der eigenen Küche vitalstoffreiche Sprossen züchten. Eine genaue Anleitung finden Sie in der hinteren Buchklappe.

Dehydrator oder Dörrgerät: Das Sinnbild von Gourmet-Rohkost. Hier kann man auf mehreren Gittern oder Blechen Obst, Gemüse, aber auch ganze Gerichte schonend erwärmen und trocknen. Das eröffnet Rohköstlern eine größere Spannweite an Zubereitungsmöglichkeiten. Rohköstliches Brot, Trockenfrüchte, Kekse, Cracker, Chips – mit diesen Geräten ist allerhand Leckerer möglich. Nur Zeit und Geduld ist vonnöten – bei maximal 45 Grad Celsius läuft das Dörrgerät meist mehrere Stunden am Stück.

Eiscrememaschine: Mit ihr wird rohköstliches Eis besonders cremig und die Herstellung zu einem wirklichen Spaß.

TIPP

TROCKNEN OHNE DÖRRGERÄT

Im Sommer können Sie dank Sonnenenergie rohe Köstlichkeiten energieeffizient trocknen: Legen Sie einfach Ihr selbst gemachtes Rohkostbrot oder die Kracker – Rezepte ab Seite 87 – auf eine feinmaschige Unterlage oder ein Backblech und decken Sie es, wenn nötig, mit einem Sehtuch ab. Im Winter können Sie alternativ das Backblech auf die Heizung

stellen. Weniger energiesparend ist es, den Backofen zu verwenden. Dazu wird er auf die niedrigste Stufe gestellt und die Backofentür wird eine Handbreit offen gelassen. Umluft ist dabei das beste »Backprogramm« zum Dörren. Überprüfen Sie bei all diesen Möglichkeiten jedoch alle drei bis vier Stunden den Zustand der trocknenden Nahrungsmittel.

Detox-Programm

Sieben Tage zum Entgiften – das ist der bestmögliche Start in die Rohkost-Power. Hier finden Sie alle Infos und den kompletten Speiseplan für jeden Tag.

Tag 1

VORBEREITUNGEN

Sprossen brauchen ein bisschen Vorbereitung, Sie werden deshalb täglich an sie erinnert. Heute: 50 g Buchweizen, 50 g Dinkel sowie 4 EL Mungobohnen jeweils extra zum Keimen einweichen.

VITALITÄTSRATING



TIPP

VITALITÄTSRATING

Beenden Sie Ihre Tage mit einem Check, der Ihnen ermöglicht, die Entwicklung Ihres Wohlbefindens über die Dauer des Rohkost-Experiments zu verfolgen. Bewerten Sie auf einer Skala von 1 bis 10, wie vital Sie sich an diesem Tag fühlen. Für diesen Wert können Sie Energielevel, Gesundheitszustand, emotionales Befinden, innere Zufriedenheit und Ausgeglichenheit berücksichtigen.

FRÜHSTÜCK

Trinken Sie ein Zitronenwasser (Saft von 1 Zitrone auf ½ l Wasser). Anschließend gibt es den Bärensnack ▶ siehe Seite 75.

MITTAGESSEN

Heute auf dem Plan: Eine Variante der Rohkost-Pasta mit Pesto ▶ siehe Seite 104, dazu ein »Do it yourself«-Salat ▶ siehe Seite 95.

ABENDESSEN

Gedünstetes Gemüse (zum Beispiel 1 Zucchini und 3 Karotten) mit Rohkost-Pesto vom Mittagessen. Bei großem Hunger gekochtes (Pseudo-)Getreide als Beilage (zum Beispiel Quinoa oder Wildreis).

SNACKS

Obst (zum Beispiel 3 Äpfel und 2 Bananen), Trockenfrüchte (zum Beispiel 1 Handvoll Rosinen und getrocknete Aprikosen). Bei großem Hunger 1 Avocado oder 1 Smoothie. Eventuell 1 Weizengras-Shot. Rühren Sie hierzu einfach 1 bis 2 TL Weizengraspulver in ein Schnapsglas Wasser – für ein Plus an Detox-Effekten und Chlorophyll.

Tag 2

VORBEREITUNGEN

Morgens das Einweichwasser abgießen und die Sprossen zum Keimen befeuchten. Ananas-Sorbet zubereiten ▶ siehe Seite 116. Abends Sprossen frisch befeuchten.

VITALITÄTSRATING

FRÜHSTÜCK

Zitronenwasser (wie Tag 1), anschließend Grüner Obstsalat ▶ siehe Seite 79.

MITTAGESSEN

Borschtsch ▶ siehe Seite 91, dazu ein »Do it yourself«-Salat ▶ siehe Seite 95.

ABENDESSEN

Gedünstetes Gemüse (zum Beispiel 1 Stange Lauch, 200 g Champignons und 3 Karotten) mit Gemüse-Hummus ▶ siehe Seite 84 und grünem Salat. Bei großem Hunger mit gekochten Linsen oder Kichererbsen. Zum Nachtisch: Ananas-Sorbet.



Das Vitalfrühstück für Tag 2: Grüner Obstsalat mit Cashews, Feldsalat und süßen Früchten.

SNACKS

Obst (zum Beispiel 2 Birnen, ½ Ananas und 1 Banane), 1 Handvoll Nüsse. Bei großem Hunger könnten Sie zwischendurch auch heute 1 Avocado oder 1 Smoothie genießen. Eventuell 1 Weizengras-Shot.

Tag 3

VORBEREITUNGEN

Sprossen zum weiteren Keimen morgens und abends erneut befeuchten.

VITALITÄTSRATING

FRÜHSTÜCK

Zitronenwasser (wie Tag 1). Anschließend Leichte Apfel-Sellerie-Creme ▶ siehe Seite 81, serviert mit einer Handvoll Buchweizensprossen als Topping.

MITTAGESSEN

Curry mit Pastinakenreis ▶ siehe Seite 107.

ABENDESSEN

Bereiten Sie sich ein Gemüse-Stir-Fry zu, zum Beispiel: 1 Paprika, 2 Möhren, dazu ½ Zucchini und ½ Kopf Chinakohl in 1 EL Öl anbraten, mit Sojasoße, 1 EL Honig, etwas Knoblauch und Chili abschmecken, dazu Linsen und 1 Handvoll Dinkelsprossen, zudem Grüner Salat mit Dressing nach Wahl ▶ siehe Seite 95. Als heutigen Nachtisch: Green Monster ▶ siehe Seite 117.

Roher Klassiker

ROTKOHL, PÜREE UND PILZSOÛE

Für das »Kartoffelpüree«: 80 g Macadamianüsse | 300 g Pastinaken | ½ Knoblauchzehe | 1 TL Hefeflocken | 1 EL Olivenöl | 100 ml Wasser | 1 Prise Muskatnuss | Salz | Pfeffer

Für den Rotkohl: ½ Kopf Rotkraut (ca. 350 g) | 1 Apfel | 1 Stange Sellerie | 10 Walnüsse | ½ Zitrone | 3 EL Olivenöl | 3 EL Wasser | 2 TL Honig oder Agavensirup | Salz | Pfeffer

Für die Pilzsoße: 2 Champignons | 50 g Macadamianüsse | 4 EL Olivenöl | 1 TL Apfelessig | 100 ml Wasser | Salz

Einweichzeit (optional): 8 Std.

Marinierzeit: mindestens 20 Min.

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

1 Macadamia und Walnüsse separat möglichst über Nacht einweichen. Morgens abgießen und die Nüsse durchspülen.

2 Für das »Kartoffelpüree« Pastinaken waschen und in Scheiben schneiden, Knoblauch schälen und vierteln. Mit 80 g Macadamianüssen sowie den restlichen Püreezutaten in einem Standmixer oder mit einem Pürierstab pürieren. Nur so viel Wasser hinzugeben, wie nötig ist, damit eine zähflüssige Masse entsteht.

3 Den Rotkohl waschen, den Strunk entfernen und den Rest grob zerschneiden. Den Apfel waschen, entkernen und vierteln. Den Sellerie waschen, putzen und grob zerschneiden. Rotkohl,



Apfel, Sellerie und Walnüsse zusammen in der Küchenmaschine langsam zerkleinern.

4 Die halbe Zitrone auspressen, mit den restlichen Rotkohlzutaten über die vorbereitete Kohlmischung geben, alles vermengen und mindestens 30 Min. marinieren lassen.

5 Für die Pilzsoße Champignons vierteln. Alle Soßenzutaten im Standmixer oder mit einem Pürierstab verarbeiten. Soße über das Püree gießen und mit dem Rotkohl servieren.

Schnell und kinderleicht

ZUCCHINI-CANNELLONI

2 große Zucchini | 3 Tomaten | ½ Zitrone |
1 Knoblauchzehe | 6 getrocknete Tomaten |
½ Bund Basilikumblätter | 4 EL Sonnenblumenkerne | 1 TL Agavensirup | 1 EL Olivenöl |
2 EL Wasser | 2 TL Hefeflocken | Salz | Pfeffer |
1 Prise Oregano | 1 Prise Rosmarin

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

- 1 Die Zucchini waschen, putzen und mit einem Sparschäler oder Gemüsehobel längs in dünne, längliche Scheiben schneiden.
- 2 Für die Füllung die Tomaten waschen, Stielansatz entfernen, Fruchtfleisch grob würfeln. Zitrone auspressen, Knoblauch schälen und halbieren. Mit den restlichen Zutaten bis auf 2 EL Sonnenblumenkerne in der Küchenmaschine oder mit dem Pürierstab vermischen. In eine Schüssel geben und die restlichen Sonnenblumenkerne einrühren.
- 3 Füllung auf die Zucchinihänder geben und diese zusammenrollen.

FÜR GUTE LAUNE!

Dieses Gericht enthält reichlich Tomaten – und die machen glücklich, denn sie enthalten Folsäure, die sich positiv auf unsere Laune auswirkt. Aus der Füllung kann auch eine würzige Tomatensoße gezaubert werden, indem statt der Sonnenblumenkerne drei zusätzliche Esslöffel Olivenöl und etwas mehr Wasser verwendet werden.





DESSERTS ZUM VERLIEBEN: SÜSS, FRISCH, EDEL

Süßes und Desserts – die wenigsten wollen darauf verzichten und manche blicken deshalb mit anfänglicher Sorge auf das Rohkost-Experiment. Doch keine Angst: Auch bei rohem Genuss müssen Sie nicht auf süße Naschereien verzichten. Und die dafür sonst üblichen Zutaten Mehl, Milch, Sahne und Co. sind überhaupt nicht nötig. Sie werden durch Rohstoffe ersetzt, die nicht nur lecker, sondern auch noch nährstoffreich sind.

Sie werden daher nichts vermissen, denn die Rohkost-Küche bietet auch im Bereich der Süßspeisen feine Kreationen, die leicht oder auch mal etwas kunstvoller zuzubereiten sind. Ob Creme oder Mousse, Eis oder Sorbet, Brownie oder Torte – mit frischen und getrockneten Früchten, mit Nüssen und Kakao, Vanille und Agavensirup werden süße Träume wahr. Lassen Sie sich auf das Allerbeste überraschen!

Lecker und gesund!

BANANENSPIESSE MIT SCHOKOLADENSOSSE

50 g Mandeln | 1 Orange | 2 EL Honig oder Agavensirup | 1 Prise Zimt | 2 Bananen | 4 Holzspieße

Für die Schokoladensoße: 3 EL Kokosöl | 8 entsteinte Datteln | 2 EL Carob- oder Kakao-pulver | 2 EL Wasser

Einweichzeit (optional): 8 Std.

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

- 1 Die Mandeln möglichst über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Morgens das Wasser abgießen und die Mandeln kurz abspülen. In der Küchenmaschine oder mit einem Messer fein hacken und zur Seite stellen.
- 2 Orange auspressen, den Saft mit Honig oder Agavensirup und dem Zimt vermengen. Bananen schälen und halbieren. Längs aufspießen. Mit Honig-Orangen-Mix beträufeln und in den gehackten Mandeln wenden.
- 3 Für die Schokoladensoße Kokosöl, falls hart, im Wasserbad schmelzen. Alle Zutaten mit etwas Wasser mit einem Pürierstab vermischen, bis eine dickflüssige Soße entsteht.
- 4 Die fertige Schokoladensoße in kleinen Schälchen zum Dippen zusammen mit den Bananenspießen servieren.

Für Gourmets

SCHOKOLADIG-MINZIGER CHIA-PUDDING

3 Stängel Pfefferminze | 5 entsteinte Datteln | Mark von 1/2 Vanilleschote | 1 Prise Salz | ca. 400 ml ungefilterte Mandelmilch (Rezept Seite 74) | 2 EL Carob- oder Kakaopulver | 5 EL Chiasamen

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

Ruhezeit: ca. 40 Min.

- 1 Pfefferminze waschen, trocken schleudern, Blätter abzupfen. Mit allen weiteren Zutaten außer den Chiasamen im Standmixer zu einer cremigen Flüssigkeit vermischen.
- 2 Schoko-Pfefferminz-Milch in eine große Schüssel gießen. Chiasamen hinzufügen und mit einem Löffel kräftig verrühren.
- 3 5 Min. stehen lassen. Erneut umrühren. Nochmals 5 Min. stehen lassen und ein weiteres Mal umrühren. Ca. 30 Min. stehen lassen, bis die Chiasamen die Flüssigkeit aufgesogen haben und der Pudding eine cremige Konsistenz hat. Falls der Pudding zu flüssig ist, noch einige Chiasamen hinzufügen.

CHIASAMEN

Sie besitzen einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren, Ballaststoffen und Protein. Das macht sie zu kleinen Kraftpaketen, die jedes Dessert in einen wertvollen Gesundheitssnack verwandeln.



DIE AUTORIN

Chantal Sandjon (M.A., MSc) ist Ernährungswissenschaftlerin und Rohkost-Enthusiastin. Sie ist überzeugt von der transformierenden und heilenden Kraft von Fasten, frischen Säften und Vitalkost. Sie ist Mutter einer kleinen Tochter, die Avocados und grüne Smoothies liebt. Gemeinsam leben sie in Berlin und auf dem Land bei Hannover. Wenn Chantal Sandjon nicht gerade andere für rohe Pflanzenkost begeistert, schreibt sie Kinder- und Jugendbücher, geht wandern, sammelt Brennnesseln und Wildkräuter oder entdeckt Vintage-Schätze. Für den GRÄFE UND UNZER VERLAG hat sie bereits die Ratgeber »Rohvolution« und »Abnehmen mit Smoothies« geschrieben.

DIE EIGENE SPROSSENZUCHT

Sprossen sind **der Gesundbrunnen schlechthin**. In der kurzen Wachstumsphase vom Samen zur Sprosse wächst ihr Vitamin- und Mineralstoffgehalt enorm. Bei Mungobohnen verdoppelt sich beispielsweise der Kalzium- und Eisengehalt, das Vorkommen von Vitaminen wächst um 200 (Vitamin B1, Provitamin A) bis 500 Prozent (Vitamin B2).

Sprossen zu ziehen, ist **kinderleicht und kostengünstig**. Die Vielfalt ist dabei groß. Alles ist erlaubt von Klassikern wie Kresse und Alfalfa hin zu Sonnenblumenkernen und Rettich, von Hülsenfrüchten wie Linsen, Soja- und Mungobohnen bis zu Getreide wie Quinoa, Kamut und Weizen.

Integrieren Sie die Sprossen **einfach in Salate, Obst- und Gemüsegerichte**. Sie passen zu sehr vielen Gerichten und können für bis zu drei Tage im Kühlschrank in einer geschlossenen Dose gelagert werden.

TIPP

KEIMGERÄT NACH WAHL

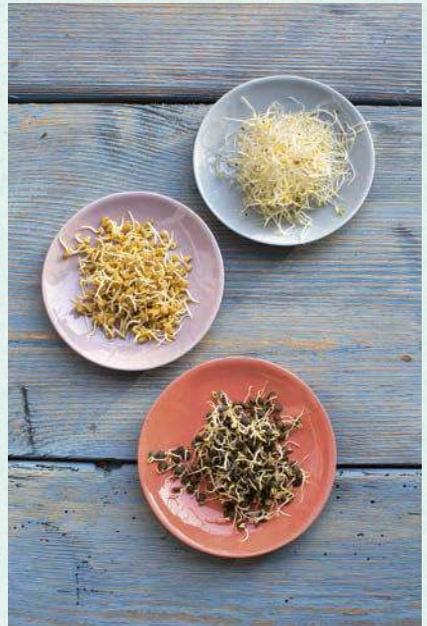
Das Keimgerät kann ganz nach den eigenen Wünschen ausgewählt werden. Ein einfaches Einmachglas kann mithilfe eines sauberen Baumwollgeschirrtuchs schnell und kostengünstig in eine kleine Keimfabrik umgewandelt werden. Im

Bioladen sind aber auch spezielle Keimgeräte erhältlich. Es gibt sie als einfache Plastikbehälter mit Löchern zum Abtropfen und als mehrstufige »Minigärtchen«. Vielfältiger Genuss braucht tatsächlich nur ganz wenig Platz.

KEIMANLEITUNG

Sie brauchen: Samen | Keimgerät oder Einmachglas plus Seih-, Mull- oder Küchentuch und Gummiband | Wasser

- 1 Samen im Glas mit der doppelten Menge an Wasser über Nacht quellen lassen. Das Glas dabei mit dem Tuch abdecken.
- 2 Am nächsten Morgen die Samen entweder in das Keimgerät umfüllen oder das Tuch mit dem Gummiband am Glas befestigen und das Wasser abgießen. Samen anschließend sofort mit frischem Wasser begießen. Drei Minuten stehen lassen und anschließend das Glas umdrehen, sodass das Wasser vollständig durchs Tuch abfließen kann. Beim Keimgerät einfach wässern und abfließen lassen.
- 3 Das Keimglas bei Zimmertemperatur fernab von direktem Sonnenlicht positionieren, morgens und abends kurz bewässern und wieder abtropfen lassen.
- 4 Nach ein oder zwei Tagen sollten erste Veränderungen sichtbar werden. Die Keimlinge können nun bereits gegessen werden oder Sie gönnen ihnen noch einige Tage zum Wachsen. Am Ende des Keimprozesses ist es möglich, sie für einige Stunden direktem Sonnenlicht auszusetzen, um die Bildung von Chlorophyll zu begünstigen.
- 5 Nach drei bis vier Tagen ist meist der perfekte Zeitpunkt zur Ernte erreicht, die Sprossen haben ihr maximales Potenzial an Vitalstoffen und Geschmack entwickelt. Bei Getreidekeimlingen wie Wildem Reis oder Weizen können Sie noch ein bis zwei Tage länger warten, das erhöht ihre Verdaulichkeit noch weiter.



LECKER, FRISCH UND FRUCHTIG!

Wer sich überwiegend von Rohkost ernährt, genießt nicht nur die herrlichste Vielfalt an Obst, Gemüse, Nüssen und Sprossen. Er tut damit auch Körper und Seele etwas richtig Gutes.



IN DIESEM BUCH FINDEN SIE:

- **Wichtige Hintergrundinfos zur Rohkost-Ernährung:** gesundheitliche Effekte, wesentliche Nährstoffe, optimale Gestaltung des Speiseplans, erprobte Küchenhelfer.
- **Genauere Pläne für ein Detox- und ein Lifestyle-Programm zum leichten Einstieg:** Eine Woche sanft entschlacken und nach Wunsch um zwei weitere rohköstliche Wochen verlängern.
- **Viele Rezepte für den Alltag ebenso wie für Feiern:** Eine bunte Auswahl an süßen und herzhaften Ideen für den ganzen Tag. Dank der Zwei-Drittel-Regel darf es auch mal etwas Gekochtes sein.

WG 461 Ernährung
ISBN 978-3-8338-4621-2



9 783833 846212



PEFC

€12,99 [D]
€13,40 [A]

www.gu.de

G|U