

KÜCHENRATGEBER

NICO STANITZOK

# EIWEISS- DRINKS

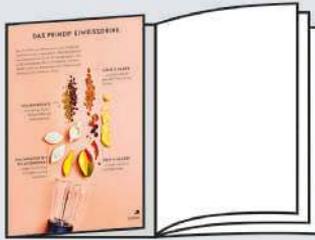


**G|U**

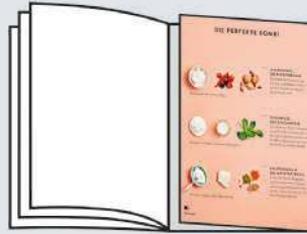
# INHALT

*Öffnen Sie die Klappen dieses Buches.  
Dort finden Sie die wichtigsten Infos zum Thema auf einen Blick!*

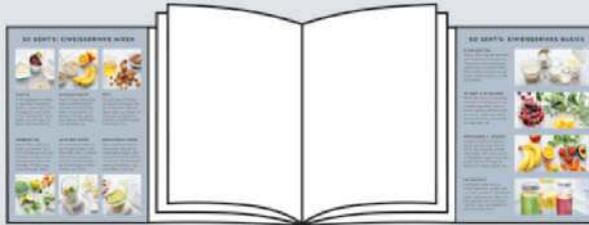
DAS PRINZIP:  
EIWEISSDRINK



DIE PERFEKTE  
KOMBI



Immer griffbereit:  
SO GEHT'S:  
EIWEISSDRINKS  
MIXEN



Immer griffbereit:  
SO GEHT'S:  
EIWEISSDRINKS-  
BASICS

GU  
CLOU

Wussten Sie schon, dass ...?  
Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen. Aha-Momente garantiert!



Mit diesem Symbol sind alle vegetarischen Drinks gekennzeichnet.



Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte mit der »GU Kochen Plus«-App (siehe S. 64)

# REZEPTKAPITEL



## 06 DRINKS MIT GETREIDE & NÜSSEN



## 28 FRUCHTSHAKES & SWEETSHAKES



## 44 GEMÜSESHAKES

- 04 DER AUTOR
- 05 ERDBEERDRINK MIT 3 ZUTATEN
- 11 COVERREZEPT
- 60 REGISTER, ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS
- 62 IMPRESSUM, LESERSERVICE, GARANTIE



# ORANGE FEVER

## VITAMINREICH

1 mittelgroße Orange (ca. 250 g)  
50 g Möhre  
1 große Tomate (ca. 100 g)  
50 g Soft-Aprikosen  
150 g körniger Frischkäse  
150 ml Milch (1,5 % Fett)  
1 EL geschälte Mandeln  
2 Msp. edelsüßes Paprikapulver

### GUT ZU WISSEN

Der Mensch benötigt Proteine unter anderem zur Muskelbildung und -regeneration. Nach einer Trainingseinheit kann der Körper Eiweiß innerhalb von 45 Minuten besonders gut in die Muskelzellen transportieren. Ein Eiweißdrink liefert die nötigen Nährstoffe.

- 1** Die Orange schälen, sodass auch die weiße Innenhaut mit entfernt wird. Das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden. Die Möhre putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Tomate waschen und achteln, dabei den Stielansatz heraus schneiden. Die Aprikosen halbieren oder klein schneiden.
- 2** Orange, Möhre, Tomate und Aprikosen mit Frischkäse, Milch und Mandeln in den Mixer geben.
- 3** Den Mixer verschließen und auf kleinster Stufe starten. Dann alles auf höchster Stufe 40–50 Sek. fein pürieren, bis ein cremiger Drink entstanden ist.
- 4** Nach Belieben noch etwas Wasser zum Verdünnen dazugeben und erneut kurz mixen. Den Drink in Gläser füllen, mit je 1 Msp. Paprikapulver garnieren und servieren, nach Belieben mit Trinkhalmen.



# ERBSEN-BANANEN-SHAKE

VEGAN

150 g TK-Erbesen  
1 kleine Banane (ca. 150 g)  
100 g Tofu  
12 Minzeblätter  
300 ml Sojadrink (ungesüßt)  
2 EL Erdnusskerne  
(geröstet und gesalzen)  
2 Msp. gemahlener Anis

- 1** Die Erbsen in den Mixer geben und ca. 10 Min. antauen lassen. Inzwischen die Banane schälen und in grobe Stücke schneiden. Den Tofu ebenfalls grob schneiden. Die Minzeblätter kalt abbrausen.
- 2** Bananenstücke, Tofu und Minze mit Sojadrink, Erdnüssen und Anis zu den Erbsen in den Mixer geben.
- 3** Den Mixer verschließen und auf kleinster Stufe starten. Dann alles auf höchster Stufe 40–50 Sek. fein pürieren, bis ein cremiger Drink entstanden ist.
- 4** Nach Belieben noch etwas Wasser zum Verdünnen dazugeben und erneut kurz mixen. Den Erbsen-Bananen-Shake in Gläser füllen und servieren.



Für 2 Gläser à 350 ml • 15 Min. Zubereitung • Pro Portion ca. 255 kcal, 16 g E, 7 g F, 19 g KH

## PFIRSICH-MANDEL-SHAKE 🍃

ITALIENISCH

6 Amarettini (ital. Mandelkekse)

1 kleine Banane (ca. 150 g)

1 Pfirsich (ersatzweise

100 g Pfirsich aus der Dose)

200 g Magerquark

300 ml Mandeldrink

(ungesüßt)

1 EL Mandelöl (nach Belieben)

- 1 Die Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz, einem Topfboden oder der Faust etwas zerbröseln.
- 2 Die Banane schälen und in grobe Stücke schneiden. Den Pfirsich waschen, halbieren und entsteinen, die Hälften grob schneiden. Bananen- und Pfirsichstücke mit Quark, Mandeldrink und nach Belieben dem Mandelöl in den Mixer geben.
- 3 Den Mixer verschließen und auf kleinster Stufe starten. Dann alles auf höchster Stufe 40–50 Sek. fein pürieren, bis ein cremiger Drink entstanden ist.
- 4 Nach Belieben noch etwas Wasser zum Verdünnen dazugeben und erneut kurz mixen. Den Drink in Gläser füllen. Die Keksbrösel darauf verteilen und mit dem Löffel unterheben. Sofort servieren.



Für 2 Gläser à 350 ml • 15 Min. Zubereitung • Pro Portion ca. 315 kcal, 15 g E, 14 g F, 33 g KH

## SUNSET HILL

### FÜR ABENDS

1 Blutorange (ca. 250 g)  
150 g Tofu  
200 g Joghurt (1,5 % Fett)  
100 ml Orangensaft  
100 ml Granatapfelsaft  
2 EL Mandelmus

- 1** Die Blutorange schälen, sodass auch die weiße Innenhaut mit entfernt wird. Die Orange in grobe Stücke schneiden. Den Tofu ebenfalls grob schneiden.
- 2** Die Orangen- und Tofustücke mit Joghurt, Orangensaft, Granatapfelsaft und Mandelmus in den Mixer geben.
- 3** Den Mixer verschließen und auf kleinster Stufe starten. Dann alles auf höchster Stufe 40–50 Sek. fein pürieren, bis ein cremiger Drink entstanden ist.
- 4** Nach Belieben noch etwas Wasser zum Verdünnen dazugeben und erneut kurz mixen. Den Drink in Gläser füllen und servieren, nach Belieben mit Trinkhalmen.



Für 2 Gläser à 350 ml • 15 Min. Zubereitung • Pro Portion ca. 185 kcal, 14 g E, 4 g F, 22 g KH

## THE GLOW 🌿

GLUTENFREI

100 TK-Erbsen  
100 g Möhre  
100 g Salatgurke  
1 kleiner grüner Apfel  
(ca. 150 g)  
½ Limette  
4 Basilikumblätter  
150 g körniger Frischkäse  
100 ml Orangensaft

**1** Die Erbsen in den Mixer geben und ca. 10 Min. antauen lassen. Inzwischen die Möhre putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Gurke waschen und grob schneiden. Den Apfel waschen und ebenfalls grob schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen. Den Limettensaft auspressen. Das Basilikum kalt abbrausen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden.

**2** Möhre, Gurke, Apfel, Limettensaft, Frischkäse und Orangensaft zu den Erbsen in den Mixer geben. Den Mixer verschließen und auf kleinster Stufe starten. Dann alles auf höchster Stufe 40–50 Sek. fein pürieren, bis ein cremiger Drink entstanden ist.

**3** Nach Belieben noch etwas Wasser zum Verdünnen dazugeben und erneut kurz mixen. Den Drink in Gläser füllen, mit Basilikum garnieren und servieren.



Für 2 Gläser à 350 ml • 20 Min. Zubereitung • Pro Portion ca. 200 kcal, 16 g E, 6 g F, 19 g KH

## RUBY DETOX

REICH AN ANTIOXIDANTIEN

*100 g TK-Rhabarber (küchenfertig geschnitten)*  
*100 g TK-Erdbeeren*  
*150 g Rote Bete (ersatzweise vorgegarte, vakuumierte Rote Bete)*  
*100 g Salatgurke*  
*1 Stück Ingwer (ca. 2 cm lang)*  
*200 g körniger Frischkäse*  
*1 EL ungeschälte Hanfsamen (ersatzweise Chia-Samen)*

- 1** Rhabarber und Erdbeeren in den Mixer geben und ca. 10 Min. antauen lassen. Inzwischen die Rote Bete putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Gurke waschen und grob schneiden. Den Ingwer schälen und fein raspeln.
- 2** Rote Bete, Gurke und Ingwer mit Frischkäse, Hanfsamen und 50 ml Wasser in den Mixer geben.
- 3** Den Mixer verschließen und auf kleinster Stufe starten. Dann alles auf höchster Stufe 40–50 Sek. fein pürieren, bis ein cremiger Drink entstanden ist.
- 4** Nach Belieben noch etwas Wasser zum Verdünnen dazugeben und alles erneut kurz mixen. Drink in Gläser füllen und servieren, nach Belieben mit Trinkhalmen.

# PROTEINPOWER OHNE PULVER



Mixen pur: wenige Zutaten, gelingsichere Rezepte – entspannter Genuss

Eiweißdrinks – einfach wie nie: Buchklappen aufblättern und  
das Wichtigste bei der Zubereitung immer im Blick

Selbst gemachte Fitness-Smoothies mit dem Eiweiß-Plus:  
der perfekte Mix für Sport, Gesundheit und Diät



MIT KOSTENLOSER APP ZUM  
SAMMELN IHRER LIEBLINGSREZEPTE

WG 456 Schlanke Küche  
ISBN 978-3-8338-6942-6



9 783833 869426



[www.gu.de](http://www.gu.de)