



Thuy Nguyen

Eiweißarm rund um die Welt

Rezepte für Patienten mit Eiweißstoffwechsel-Erkrankung



„Füllhorn“ – Farbradierung von Thomas Möser aus der Serie „Kunst und Medizin“
Homepage des Künstlers: www.thomas-moeser.de

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	Seite 3
Suppen	Seite 4
Kartoffeln	Seite 13
Reis	Seite 23
Nudeln	Seite 27
Gemüse & Salate	Seite 34
Soßen und Dips	Seite 43
Kuchen, Kekse & Nachtisch	Seite 50

Verwendete Abkürzungen

TL = Teelöffel • EL = Esslöffel • g = Gramm • ml = Milliliter • L = Liter
EW = Eiweiß • Phe = Phenylalanin • Tyr = Tyrosin • Leu = Leucin • Met = Methionin

Herausgeber

Swedish Orphan Biovitrum GmbH • www.sobi.com

Layout und Satz

grafik:stein • Büro für Grafikdesign • www.grafik-stein.de

Fotos

pjk atelier • Peter Johann Kierzkowski • www.pjk-atelier.de

Auflage

3. Auflage • 1.000 Stück



Vorwort

Liebe Leser,

als Diätassistentin für pädiatrische Stoffwechselstörungen an der Universitätskinderklinik Düsseldorf betreue ich unter anderem Patienten mit Störungen des Eiweißstoffwechsels und deren Familien. Wünsche und Anliegen der von mir betreuten Patienten haben mich veranlasst dieses Kochbuch zu entwickeln. Mir liegt es am Herzen, dass Patienten mit einer Eiweißstoffwechselerkrankung die Möglichkeit haben, sich neben ihrer Diät auch ausgewogen, gesund und abwechslungsreich zu ernähren. Dabei ist es wichtig, dass das Essen lecker und einfach in der Zubereitung ist. Aus diesen Gründen möchte ich Ihnen Rezepte vorstellen, die gesund, lecker, eiweißarm und einfach zu kochen sind.

Viele der vorgestellten Gerichte aus diesem Kochbuch sind für die ganze Familie geeignet und auch Erzieher/Erzieherinnen und Köche/Köchinnen können von diesen Rezepten profitieren. Schnell und einfach können optisch ansprechende Gerichte angeboten werden.

Eine lebensbegleitende eiweißarme Diät bedeutet nicht nur eine psychische, sondern auch eine finanzielle Belastung für die Familie. Deshalb sind zur finanziellen Entlastung der Familien die Rezepte mit wenigen Spezialprodukten oder ganz ohne deren Verwendung erstellt worden.

Das Kochbuch soll bei der täglichen Arbeit für Ernährungsfachkräfte mit praktischer Schulung der Patienten von großem Nutzen sein.

Großen Dank an alle Beteiligten, die mein Projekt unterstützt haben.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Kochen und „Guten Appetit“!

Thuy Nguyen

Suppen



Minestrone

Zutaten für 4 Personen

- 1 l Gemüsebrühe
- 100g Möhren
- 100g grüne Bohnen (tiefgefroren)
- 100g Tomaten
- 50g Lauch (Porree)
- 50g Knollensellerie
- Rosmarinzweig, Basilikum, Prise Zucker
- 400g Nudeln, selbstgemacht (oder 120g eiweißarme Nudeln, roh)

Zubereitung

Brühe zum Kochen bringen. Gemüse waschen. Möhren und Knollensellerie schälen und in schmale Streifen schneiden. Tomaten entkernen und in Streifen schneiden. Lauch in Ringe schneiden.

Gemüse und Gewürze 10 Min. in der Brühe kochen. Nudeln in separatem Topf in Salzwasser kochen. Die fertigen Nudeln zur Suppe geben.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	729	8,7	287	186	539	104
Pro Portion	182	2,2	72	47	134	26



Borschtsch (rote Beete-Eintopf)

Zutaten für 4 Personen

- 1 l Gemüsebrühe
- 2 Knoblauchzehen
- 100g Möhren
- 100g Knollensellerie
- 200g Rote Beete
- 50g Lauch (Porree)
- 150g Weißkohl
- Paprikapulver, Zimt, Salz, Oregano, Prise Zucker
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Essig
- 4 EL Dill
- 150g Crème fraîche

Zubereitung

Brühe zum Kochen bringen. Gemüse waschen. Möhre, Rote Beete, Sellerie und Knoblauch schälen und mundgerecht würfeln. Lauch und Weißkohl in Streifen schneiden. Gemüse in der Brühe kochen.

Mit Paprikapulver, Oregano, Zimt, Tomatenmark, Essig, Salz und Zucker abschmecken. Dill klein schneiden. Die Suppe mit Crème fraîche und Dill garnieren.

TIPP: Rote Beete gibt es auch vakuumverpackt.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	830	15,6	496	495	955	192
Pro Portion	208	3,9	124	124	238	48



Rote-Bete-Kokosmilch-Suppe

Zutaten für 4 Personen

- 400g Rote Beten
- 40g Zwiebel
- 15g Ingwer
- 1 EL Rapsöl
- 500ml Gemüsebrühe
- 200ml Kokosmilch
- 2 EL Essig
- ½ TL gemahlener Zimt
- 2 EL fein gehackter Dill
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Rote Beete ggf. schälen und grob würfeln. Zwiebel und Ingwer schälen und klein schneiden. Öl im Topf erhitzen und Zwiebeln anbraten. Rote Beete und Ingwer hinzufügen, kurz mit anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und mit Deckel 15 Min. weich kochen.

Suppe pürieren und mit Kokosmilch und Essig verfeinern. Weitere 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Zimt, Dill und Pfeffer abschmecken.

TIPP: Rote Beete gibt es auch vakuumverpackt.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	396	8,6	197	365	388	49
Pro Portion	99	2,2	49	91	97	12



Gemüsekrabtsuppe

Zutaten für 4 Personen

- 2 EL Rapsöl
- 200g Möhren
- 200g Kohlrabi
- 100g Lauch (Porree)
- 2 EL Tomatenmark
- 100g Kartoffeln (geschält)
- 1 L Gemüsebrühe
- 2 EL Basilikum (gehackt)
- Salz, Pfeffer, Prise Zucker

Zubereitung

Gemüse waschen. Möhren, Kartoffeln und Kohlrabi schälen und in Würfel schneiden. Lauch in Ringe schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Lauch, Möhren und Kohlrabi anbraten.

Tomatenmark zugeben, kurz mit anbraten und mit Gemüsebrühe angießen. Kartoffelwürfel zugeben, mit Pfeffer abschmecken und 15 Min. köcheln lassen. Mit Basilikum bestreuen.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	595	12,3	401	283	698	139
Pro Portion	149	3,1	100	71	174	35



Bärlauchsuppe

Zutaten für 4 Personen

- 600 ml Gemüsebrühe
- 40 g Zwiebel
- 150 g Bärlauch
- 150 g Möhre
- 150 g Knollensellerie
- 150 g Kartoffel
- 1 EL Rapsöl
- 50 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Prise Zucker

Zubereitung

Gemüse waschen. Zwiebel, Möhren, Sellerie und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Bärlauch in feine Streifen schneiden. Öl im Topf erhitzen, Zwiebeln dazu geben und anbraten. Die Hälfte des Bärlauchs zufügen und kurz mit anbraten. Das Gemüse dazu geben, alles mit Brühe aufgießen und ca. 15 Min. kochen. Die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Den Rest der Bärlauchstreifen in die Suppe geben und 2 Min. ziehen lassen. Mit Sahne verfeinern.

TIPP: Frischer Bärlauch lässt sich gut einfrieren und ist auch tiefgefroren erhältlich.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	582	10,7	422	317	663	152
Pro Portion	146	2,7	106	79	166	38



Erbseneintopf

Zutaten für 4 Personen

- 1 l Gemüsebrühe (ohne Hefe)
- 100 g Möhren
- 100 g Erbsen (tiefgefroren)
- 200 g Tomaten
- 100 g Lauch (Porree)
- 100 g Knollensellerie
- 80 g Zwiebeln
- 200 g Kartoffeln (geschält)
- 2 EL Rapsöl
- ½ TL Kreuzkümmel, ½ TL Safran, Salz, Paprikapulver, Pfeffer, 2 EL glatte Petersilie (gehackt)

Zubereitung

Gemüse waschen. Möhre, Zwiebel und Sellerie schälen. Gemüse und Kartoffeln klein schneiden. Tomaten entkernen und klein würfeln. Möhre, Zwiebel, Sellerie, Kartoffeln und Lauch in Öl anbraten. Mit Brühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Safran und Paprikapulver würzen. Gemüse und Gewürze 20 Minuten in der Brühe kochen. Alles fein pürieren. Erbsen und Tomaten untermischen und 10 Minuten kochen. Petersilie darüber streuen.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	740	20,7	894	673	1462	265
Pro Portion	185	5,2	224	168	365	66



Maronensuppe

Zutaten für 4 Personen

- 1 EL Rapsöl
- 80g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 100g Möhren
- 100g Staudensellerie
- 50g Kastanienmehl (aus dem Bioladen)
- 700 ml Gemüsebrühe (ohne Hefe)
- 100g Sahne
- 3 TL Essig
- 2 EL glatte Petersilie (gehackt)
- Salz, Pfeffer, Thymian

Zubereitung

Gemüse waschen. Möhren, Zwiebel und Knoblauch schälen. Möhren, Staudensellerie, Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden. Öl im Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Möhren und Sellerie hinzufügen und 5 Minuten dünsten. Kastanienmehl und Thymian dazugeben. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Suppe mit Deckel 10 Minuten weich kochen. Suppe pürieren, mit Sahne und Essig verfeinern. Nochmal 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie servieren.

TIPP: Statt 50g Kastanienmehl können auch 140g frisch geschälte Kastanien verwendet werden.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	882	11,4	482	438	774	158
Pro Portion	221	2,9	121	110	194	40



Asiasuppe mit Glasnudeln

Zutaten für 4 Personen

- 50g Glasnudeln, roh
- 3 EL Rapsöl
- 40g Zwiebeln
- 200g Möhren
- 100g Lauch (Porree)
- 50g Champignons
- 1 L Gemüsebrühe
- 2 EL Schnittlauch
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker
- 1 TL Sesamöl

Zubereitung

Gemüse waschen. Zwiebeln und Möhren schälen. Lauch, Möhren und Zwiebeln in mundgerechte Streifen schneiden. Champignons in dünne Scheiben schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln goldbraun anbraten. Gemüse dazu geben, kurz anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Mit Brühe ablöschen und 5 Min. aufkochen lassen.

Glasnudeln in mundgerechte Stücke schneiden und in die Suppe geben. Sesamöl in die Suppe geben und mit Schnittlauch servieren.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	789	8,8	264	185	478	91
Pro Portion	197	2,2	66	46	120	23

Kartoffeln



Geschmorter Kürbis mit Süßkartoffeln

Zutaten für 4 Personen

- 700g Kürbis, geschält
- 400g Süßkartoffeln, geschält
- 2 EL Olivenöl
- 80g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL gemahlener Kurkuma
- 15g frischer Ingwer (gerieben)
- 1 TL gemahlener Zimt
- ½ TL gemahlener Safran
- ½ TL Harissa (scharfe Gewürzpaste)
- 30g Rosinen (gehackt)
- Pfeffer
- 500ml Gemüsebrühe
- 3 EL Koriander (gehackt)

Zubereitung

Gemüse waschen und schälen. Kürbis und Süßkartoffeln grob würfeln. Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch klein schneiden. Öl im Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten. Kürbis, Süßkartoffeln und Rosinen hinzufügen, kurz mit anbraten. Mit Kurkuma, Ingwer, Zimt, Safran, Harissa und Pfeffer abschmecken. Mit Gemüsebrühe ablöschen und mit Deckel 15 Min. köcheln lassen.

Mit Koriander servieren.

TIPP: Ingwer ist auch gemahlen erhältlich.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	1032	17,7	772	644	1013	171
Pro Portion	258	4,4	193	161	253	43



Kartoffel-Gemüse-Pfanne

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Kartoffeln (geschält)
- 80 g Zwiebeln
- 250 g rote Paprika
- 250 g Auberginen
- 100 g grüne Bohnen (tiefgefroren)
- 40 g Crème fraîche
- 2 EL Tomatenmark
- 3 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver, 1 Prise Zucker
- 3 EL glatte Petersilie (gehackt)

Zubereitung

Gemüse waschen. Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch schälen. Gemüse mundgerecht würfeln. Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden. Kartoffelwürfel in Salzwasser kochen und danach abtropfen lassen.

Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anbraten, danach das gewürfelte Gemüse dazu geben und ca. 10 Min. anbraten. Anschließend die Kartoffelwürfel unter das Gemüse mischen und mit Crème fraîche, Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Mit Petersilie bestreuen.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	842	19,5	863	616	1242	273
Pro Portion	211	4,9	216	154	310	68



Gnocchi

Zutaten für 4 Personen

- 400g Kartoffeln (geschält)
- 200g Speisestärke
- 1 TL Salz
- 1 EL Öl

Zubereitung

Kartoffeln waschen, schälen, grob würfeln und in Salzwasser ca. 20 Min. kochen. Kartoffeln abgießen und stampfen oder durch eine Presse drücken und auskühlen lassen. Stärke, Öl und Salz zugeben, Teig gut verkneten.

Aus dem Teig daumendicke Rollen formen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Mit einer Gabel Rillen hinein drücken. Gnocchi in kochendes Salzwasser mit 1 EL Öl geben. Gnocchi ca. 5 Min. kochen, dann mit einer Schöpfkelle herausholen.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	1084	8,6	416	294	568	144
Pro Portion	271	2,2	104	74	142	36



Kartoffelklöße Halb und Halb

Zutaten für 4 Personen

- 250 g gekochte Kartoffeln (geschält)
- 250 g rohe Kartoffeln (geschält)
- 200 g Speisestärke
- 1 TL Salz

Zubereitung

Kartoffeln grob würfeln und in Salzwasser ca. 20 Min. kochen. Kartoffeln abgießen und stampfen oder durch eine Presse drücken und auskühlen lassen. Die rohen Kartoffeln grob raspeln. Stärke, Muskat und Salz zugeben, Teig gut verkneten.

12 Knödel à 60g formen und in kochendes Salzwasser mit 1 EL Öl geben. Knödel ca. 35 Min. kochen bis sie nach oben steigen, dann mit einer Schöpfkelle herausholen.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	1067	10,6	509	359	695	177
Pro Portion	267	2,7	127	90	174	44



Indische Kartoffelplätzchen

Zutaten für 4 Personen

- 500g Kartoffeln, geschält
- 10g Rosinen
- 10g Ingwer
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Kokosflocken
- 2 EL Koriander, gehackt
- 2 EL Speisestärke
- 1 TL Kreuzkümmel (gemahlen)
- ½ TL Kurkumapulver, ½ TL Chili (getrocknet)
- 1 TL Garam Masala (indische Gewürzmischung)
- Salz
- 4 EL Rapsöl zum Anbraten

Zubereitung

Gemüse und Kräuter waschen. Knoblauch, Ingwer und Kartoffeln schälen. Koriander, Chili, Ingwer und Rosinen hacken. Knoblauch durch eine Presse drücken. Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, abgießen und ausdampfen lassen. Kartoffeln stampfen und auskühlen lassen.

Kartoffeln mit Zitronensaft, Rosinen, Kokosflocken, Koriander und Stärke vermengen und mit Gewürzen abschmecken. Teig in 12 Portionen teilen und zu flachen Plätzchen formen. In einer Pfanne Plätzchen von beiden Seiten goldbraun im Rapsöl anbraten.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	937	11,4	536	365	738	185
Pro Portion	234	2,9	134	91	184	46



Schupfnudeln mit Röstzwiebeln

Zutaten für 4 Personen

- 500g Kartoffeln (geschält)
- 200g Speisestärke
- 1 TL Salz
- Muskat, Pfeffer
- 3 EL Rapsöl
- 80g Zwiebeln
- 3 EL Kräutermischung (tiefgefroren)
- Salz, Paprikapulver

Zubereitung

Kartoffeln waschen, schälen, grob würfeln und in Salzwasser ca. 20 Min. kochen. Kartoffeln abgießen und stampfen oder durch eine Presse drücken und auskühlen lassen. Stärke, Muskat, Pfeffer und Salz zugeben, Teig gut verkneten, dann daumendicke Rollen formen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben zu fingerdicken Röllchen formen.

Schupfnudeln portionsweise in Salzwasser ca. 25 Min. kochen bis sie nach oben steigen, dann mit einer Schöpfkelle herausholen. Gut abtropfen und auskühlen lassen. Zwiebeln in dünne Streifen schneiden. Rapsöl in der Pfanne erhitzen. Schupfnudeln und Zwiebeln portionsweise goldbraun anbraten, mit Kräutern, Paprikapulver und Salz abschmecken.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	1365	12,0	562	410	761	191
Pro Portion	341	3,0	141	103	190	48



Schleizer Bamser (süße Bratkartoffeln)

Zutaten für 4 Personen

- 200g Kartoffeln (geschält und gekocht)
- 200g Apfel, geschält
- 200g Speisestärke
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 EL Rapsöl
- 2 EL Butter
- 1 TL Zimt
- 2 EL Zucker

Zubereitung

Kartoffeln waschen, schälen, grob würfeln und in Salzwasser ca. 20 Min. kochen. Kartoffeln abgießen und stampfen oder durch eine Presse drücken und auskühlen lassen. Äpfel schälen, entkernen und grob raspeln. Kartoffeln, Äpfel, 1 EL Zucker und Stärke vermischen. Teig gut verkneten. Aus der Kartoffelmasse ca. 5 cm lange Nudeln formen.

Rapsöl in der Pfanne erhitzen und die Bamser darin goldbraun anbraten. Butter zerlassen, über die Bamser träufeln und kurz im heißen Backofen überbacken. Zimt und 2 EL Zucker mischen und über die fertigen Bamser streuen.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	1510	5,6	258	182	354	89
Pro Portion	378	1,4	65	46	89	22



Zwiebel-Kartoffelstangen

Zutaten für 12 Stück

- 250g Kartoffeln (mehlig kochend)
- 140g Speisestärke
- 1 EL Backpulver
- 4 EL Rapsöl
- 80g Zwiebel
- 1 TL Salz

Zubereitung

Kartoffeln schälen, grob würfeln und in Salzwasser ca. 20 Min. kochen. Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Abkühlen lassen. Zwiebel schälen, fein würfeln und in Öl anbraten. Abkühlen lassen.

Alle Zutaten vermischen und zu einem Teig verarbeiten. Daraus 12 gleich große Stücke teilen und ca. 10cm lange Röllchen formen. Mit Wasser bestreichen. Die Kartoffelstangen ca. 20 Min. bei 180°C Umluft backen. Mit Dip servieren.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	1056	6,4	295	224	389	102
Pro Portion	264	1,6	74	56	97	9



Kartoffelsalat

Zutaten für 4 Personen

- 400g Kartoffel
- 40g rote Zwiebeln
- 200g Tomaten
- 200g gelbe Paprika
- 1 Knoblauchzehen
- 1 EL glatte Petersilie (gehackt)
- 1 EL Minze (gehackt)
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

Zubereitung

Kartoffel schälen und in Salzwasser gar kochen. Abkühlen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Paprika, Tomaten, Zwiebel und Kartoffeln würfeln. Knoblauch fein hacken.

Aus Zitronensaft, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Öl einen Dressing herstellen und über den Salat gießen. Alles gut vermischen und vor dem Servieren 30 Min. ziehen lassen.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	562	12,8	578	375	761	189
Pro Portion	141	3,2	145	93	190	47

Reis



Gefüllte Weinblätter

Zutaten für 16 gefüllte Weinblätter*

- 60 Weinblätter
- 50g Reis (roh)
- 100g Frühlingszwiebeln
- 70g Paprika, gelb
- 1 EL Korinthen
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL glatte Petersilie, gehackt
- 1 EL Minze, gehackt
- 2 Knoblauchzehen
- ½ TL Kreuzkümmel
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 2 Zitronenscheiben

Zubereitung

Weinblätter trennen und die Stiele entfernen. Ca. 30 Min. in Wasser einweichen, dann abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln und Paprika fein würfeln; mit Reis, Korinthen, Petersilie und Minze vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel würzen. Zum Füllen die Blätter mit der Oberseite nach unten auf die Arbeitsplatte legen. Je einen TL Reismischung auf jedes Weinblatt am Stielansatz setzen, die Blätter links und rechts einschlagen und zur Spitze hinein rollen. Die gefüllten Weinblätter in einen breiten Topf setzen und Zitronenscheiben, Salz und Öl dazu geben. Soviel Wasser angießen, dass die Weinblätter knapp bedeckt sind, anschließend mit einem Teller beschweren, damit sie sich nicht wieder aufrollen können. Deckel auflegen und bei mittlerer Hitze ca. 45 Min. köcheln. **Tipp:** Statt normalen Reis können Sie eiweißarmen Reis verwenden.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	469	8,6	391	268	607	145
Pro Stück	29	0,5	24	17	38	9

*Referenzgemüse für den Phe-Wert der Weinblätter ist Spinat



Gefüllte Tomaten

Zutaten für 4 Personen

- 4 große Tomaten (ca. 400 g)
- 50 g Zwiebeln
- 1 EL Olivenöl
- 40 g Reis (roh)
- 70 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Korinthen
- 1 EL glatte Petersilie
- Salz, Pfeffer
- 250 ml Gemüsebrühe

Zubereitung

Tomaten waschen, einen „Deckel“ abschneiden und aufbewahren. Mit einem Löffel die Tomaten aushöhlen und das Fruchtfleisch würfeln. Zwiebeln schälen und fein hacken. Öl im Topf erhitzen, Zwiebel zugeben und dünsten. Reis, Korinthen, Gemüsebrühe, Tomatenwürfel zugeben und aufkochen. 10 Min. bei geringer Temperatur köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.

Reismischung in die ausgehöhlten Tomaten füllen und in eine Auflaufform setzen. Die Tomatendeckel darauf legen. 250 ml Gemüsebrühe zugießen. Die Form mit Alufolie abdecken. Gefüllte Tomaten im Ofen ca. 50 Min. bei 180 °C Umluft backen, nach etwa 30 Min. die Folie entfernen.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	345	79	306	190	447	110
Pro Portion	86	20	77	48	112	28



Gemüse-Reisplatte

Zutaten für vier Personen

- 200 g Basmatireis (roh, das entspricht 450 g gekochtem Basmatireis)
- 150g Möhren
- 150g grüne Paprika
- 100g Ananas in Dosen (Abtropfgewicht)
- 2 EL Sojasoße
- 3 Knoblauchzehen
- 40g Zwiebel
- 4 EL Rapsöl
- 3 TL Sweet Chilli Sauce for Chicken
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Zubereitung

Basmatireis nach Vorschrift garen. Gemüse waschen. Zwiebel, Knoblauch und Möhren schälen. Paprika entkernen. Zwiebel, Knoblauch fein und Gemüse und Ananas grob würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin goldbraun anbraten. Basmatireis bei mittlerer Hitze hinzugeben und 3 Min. anbraten. Mit Soja-, Sweet Chilli Soße, Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Gemüse dazu geben, ca. 5 Min. anbraten und vor dem Servieren erneut abschmecken.

Tipp: Basmatireis am Vortag kochen.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	1250	21,3	1006	674	1617	411
Pro Portion	313	5,3	252	169	404	103

Teigwaren



Maultaschen mit Spinat

Zutaten für 4 Personen

- 160ml Wasser
- 20g Speisestärke
- 260g eiweißarmes Mehl
- 1 EL Rapsöl
- 1 TL Salz
- 100g Spinat (gehackt, tiefgefroren)
- 30g Schmand
- Salz, Muskat, Pfeffer
- 30g Zwiebeln
- 1 EL Rapsöl

Zubereitung

Speisestärke, Mehl, Öl, Wasser und Salz mit einem elektrischen Rührgerät glatt rühren. Teig danach gut verkneten. Zwiebel schälen, würfeln und in heißem Öl anbraten. Spinat und Schmand zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Teig in 12 Stücke teilen, jedes Stück mit einer Nudelmaschine oder auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Etwa 1 TL Füllung in die Mitte des Teiges geben. Teigränder mit Wasser bestreichen und den restlichen Teig darüber schlagen und gut andrücken.

Teigtaschen ca. 10 Min. in Salzwasser kochen.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	1179	4,9	220	172	386	76
Pro Portion	295	1,2	55	43	97	19



Mini-Blitz-Pizza

Zutaten für 4 Personen

- 250g eiweißarmes Mehl
- 2 EL Backpulver
- 1 TL Salz
- 40g Rapsöl
- 150ml Mineralwasser (mit Kohlensäure)
- 100g passierte Tomaten
- 1 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer, Oregano, Paprikapulver
- 50g Zwiebeln
- 100g Zucchini
- 100g gelbe Paprika
- 50g schwarze Oliven
- 100g Schmand

Zubereitung

Aus Mehl, Backpulver, Salz, Öl und Wasser einen Teig bereiten und gut durchkneten. Den Teig in 4 Stücke teilen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech ausrollen.

Gemüse waschen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Knoblauch fein hacken. Zucchini, Paprika, Zwiebel und Oliven klein würfeln. Passierte Tomaten mit Knoblauch und Gewürze abschmecken. Zuerst Tomaten, anschließend das Gemüse und zuletzt Schmand auf die Pizza verteilen. Danach die Pizzen ca. 30 Min. bei 180°C Umluft backen.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	1649	8,9	373	298	640	131
Pro Portion	412	2,2	93	74	160	33



Selbstgemachte Nudeln

Zutaten für 4 Personen

- 160ml Wasser
- 20g Speisestärke
- 260g eiweißarmes Mehl
- 1 EL Rapsöl
- 1 TL Salz

Zubereitung

Speisestärke, Mehl, Öl, Wasser und Salz mit einem elektrischen Rührgerät glatt rühren. Den Teig danach gut verkneten. Teig durch eine Nudelmaschine geben und Nudeln nach Wahl formen.

Frische Nudeln ca. 5 Min. in Salzwasser kochen.

Tipp: Für bunte Nudeln Möhren- oder rote Beete-Saft verwenden.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	1065	0,9	40	27	74	3
Pro Portion	266	0,2	10	7	18	0



Blini (Pfannkuchlein aus Russland)

Zutaten für 4 Stück

- 25g Buchweizenvollkornmehl
- 80g eiweißarmes Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Rapsöl
- 50ml Sahne
- 100ml Mineralwasser (mit Kohlensäure)
- 3 EL Zucker
- Prise Salz
- 30g Schmand
- 4 EL Preiselbeeren im Glas

Zubereitung

Mehl, Buchweizenmehl, Zucker, Salz, Backpulver, Öl und Mineralwasser mit einem elektrischen Rührgerät glatt rühren. Den Teig ca. 10 Min. ruhen lassen.

Inzwischen eine beschichtete Pfanne vorheizen. Den Teig portionsweise in die Pfanne geben und ohne Fett von jeder Seite goldbraun backen. Mit Schmand und Preiselbeeren servieren.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	925	5,1	234	158	424	113
Pro Portion	231	1,3	59	40	106	28



Wraps mit feinem Spargel

Zutaten für 4 Personen

- 25 g Kastanienmehl
- 80 g eiweißarmes Mehl
- 1 EL Rapsöl
- 250 ml Mineralwasser (mit Kohlensäure)
- ½ TL Salz
- 1 Knoblauchzehen
- 230 g Spargel, grün
(nur das Endstück schälen, ca. 2 cm)
- 1 EL Rapsöl
- 30 g Mayonnaise
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Mehl, Kastanienmehl, Salz und Mineralwasser mit einem elektrischen Rührgerät glatt rühren. Spargel in mundgerechte Stücke schneiden und halbieren. Knoblauch fein hacken und in Öl goldbraun anbraten. Den Spargel dazu geben, ca. 5 Min. mit anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Inzwischen eine beschichtete Pfanne vorheizen. Den Teig portionsweise in die Pfanne geben und ohne Fett von jeder Seite goldbraun backen. Die so entstandenen Wraps mit Mayonnaise bestreichen, mit Spargel belegen und einrollen.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	862	7,4	256	230	363	95
Pro Portion	216	1,9	64	58	91	24



Flammkuchen

Zutaten für 4 Personen

- 200g eiweißarmes Mehl
- 50g Kastanienmehl
- 2 EL Backpulver
- 1 TL Salz
- 40g Rapsöl
- 150ml Mineralwasser (mit Kohlensäure)
- 80g Schmand
- 1 Knoblauchzehe
- 150g Kartoffel
- 150g Zwiebeln

Zubereitung

Mehl, Kastanienmehl, Backpulver, Salz, Öl und Wasser zu einem Teig verrühren und gut durchkneten. Den Teig in 4 Stücke teilen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausrollen.

Knoblauch, Zwiebeln und Kartoffel waschen und schälen. Knoblauch klein hacken. Zwiebeln und Kartoffeln in 2mm dünne Scheiben schneiden. Schmand mit Salz, Knoblauch und Pfeffer abschmecken.

Den Teig dünn ausrollen. Zuerst die Schmandmasse, dann die Kartoffelscheiben und die Zwiebeln darauf verteilen.

Den Flammkuchen ca. 25 Min. bei 180°C Umluft backen.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	1705	11,4	476	474	705	173
Pro Portion	426	2,9	119	119	176	43

Gemüse und Salat



Okraschoten mit Tomatensauce

Zutaten für 4 Personen

- 400g Okraschoten (frisch)
- 3 EL Olivenöl
- 80g Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 400g Tomatenwürfel (Dose)
- 1 EL Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 3 EL Koriander (gehackt)
- Salz

Zubereitung

Gemüse waschen. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Stielansätze der Okraschoten entfernen. Öl in der Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch goldbraun anbraten. Okraschoten dazu geben und 5 Min. mit anbraten.

Tomaten, Zucker, Salz und Zitronensaft hinzufügen und alles 5 Min. köcheln lassen. Mit Koriander bestreuen.

Mit Reis oder eiweißarmem Reis servieren.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	464	12,6	549	629	870	172
Pro Portion	116	3,2	137	157	218	43



Zimt-Aubergine

Zutaten für 4 Personen

- 400g Auberginen
- 80g Zwiebeln
- 4 EL Olivenöl
- 2g Knoblauchzehe
- 200g Tomatenwürfel (Dose)
- 60ml Gemüsebrühe
- ½ TL Zimt
- Oregano, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker
- 2 EL glatte Petersilie (gehackt)

Zubereitung

Auberginen waschen, Stielansätze entfernen und mundgerecht würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln, im Olivenöl goldbraun anbraten. Auberginen hinzugeben und 5 Min. anbraten. Tomaten unterrühren.

Brühe und Gewürze zufügen, alles 15 Min. schmoren lassen. Mit Petersilie bestreuen.

Mit Kartoffeln oder eiweißarmen Nudeln servieren.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	477	7,9	320	251	458	63
Pro Portion	119	2,0	80	63	115	16



Asiatische Gemüseplatte

Zutaten für 4 Personen

- 150g grüner Spargel (nur das Endstück schälen)
- 100g Champignons
- 200g Möhren
- 150g Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 80g Zwiebel
- 3 EL Rapsöl
- 1 EL Sojasauce
- 2 EL Sweetchilisauce
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Koriander (gehackt)

Zubereitung

Gemüse waschen. Spargel in mundgerechte Stücke schneiden und halbieren. Champignons in Scheiben schneiden. Möhren schälen. Paprika entkernen. Möhren und Paprika in mundgerechte Streifen schneiden.

Knoblauch und Zwiebel schälen, klein schneiden und in Öl goldbraun anbraten. Champignons, Spargel, Möhren und Paprika dazu geben und ca. 7 Min. anbraten.

Mit Soja-, Chilisauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Koriander bestreuen.

Mit Reis oder eiweißarmem Reis servieren.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	478	13,3	429	302	590	137
Pro Portion	120	3,3	107	76	148	34



Gemüsecurry

Zutaten für 4 Personen

- 200 g rote Paprika
- 100 g Broccoliröschen
- 100 g grüne Bohnen (tiefgefroren)
- 200 g Möhren
- 100 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 15 g Ingwer
- 2 EL Rapsöl
- 100 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Kokosmilch
- ½ TL Kurkumapulver
- 1 EL gemahlener Koriander
- 1 TL Paprikapulver oder Chilipulver
- Salz

Zubereitung

Gemüse waschen. Zwiebeln, Möhren, Ingwer und Knoblauch schälen. Paprika, Möhren und Zwiebeln in mundgerechte Streifen schneiden. Knoblauch und Ingwer fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer dazu geben und anbraten.

Bohnen und Möhren zufügen und 5 Min. kurz mit anbraten. Paprika, Broccoliröschen, Kurkuma, Koriander, Chili und Salz dazu geben, mit Brühe aufgießen und ca. 10 Min. kochen. Mit Kokosmilch verfeinern. Mit Reis oder eiweißarmem Reis servieren.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	410	12,6	461	327	669	166
Pro Portion	103	3,2	115	82	167	42



Caponata

Zutaten für 4 Personen

- 300g Auberginen
- 300g Staudensellerie
- 100g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Kapern
- 2 EL Essig
- 400g Tomatenwürfel (Dose)
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker
- 2 EL Basilikum

Zubereitung

Gemüse waschen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein schneiden. Aubergine mundgerecht würfeln. Sellerie in feine Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in heißem Olivenöl anbraten. Aubergine dazu geben und ca. 5 Min. anbraten. Sellerie dazu geben und kurz mit braten. Kräuter, Tomaten und Kapern untermischen.

Das Gemüse 10 Min. zugedeckt garen. Essig und Zucker untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Kartoffeln oder eiweißarmen Nudeln servieren.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	450	11,7	515	329	776	118
Pro Portion	113	2,9	129	82	194	30



Rahmgemüse

Zutaten für 4 Personen

- 200g Blumenkohlröschen
- 200g Kohlrabi
- 200g Möhren
- 2 EL Rapsöl
- 80g Zwiebeln
- 15g eiweißarmes Mehl
- 50ml Sahne
- 200ml Gemüsewasser
- Salz, Pfeffer, Muskat, 1 Prise Zucker

Zubereitung

Gemüse waschen. Blumenkohl in Röschen teilen. Zwiebeln, Möhren und Kohlrabi schälen. Möhren und Kohlrabi in mundgerechte Streifen schneiden. Möhren, Kohlrabi, Blumenkohl in 200ml Wasser 5 Min. weich kochen. Gemüse abgießen, dabei das Gemüsewasser auffangen. Zwiebel fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln dazu geben und anbraten. Mehl hinzufügen und anschwitzen. Mehlschwitze mit Gemüsewasser und Sahne unter ständigem Rühren ablöschen.

Gewürze zufügen und die Soße bei schwacher Hitze ca. 10 Min. kochen, dabei immer wieder umrühren. Gemüse dazu geben, kurz kochen. Mit eiweißarmen Nudeln oder Kartoffeln servieren.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	568	12,6	392	270	725	184
Pro Portion	142	3,2	98	68	181	46



Salat mit gegrilltem Gemüse

Zutaten für 4 Personen

- 400g Auberginen
- 400g Zucchini
- 400g Paprika (gelb und rot)
- 3 Knoblauchzehen
- 4 EL Aceto balsamico
- 4 EL Olivenöl
- 3 TL brauner Zucker
- 2 EL glatte Petersilie (gehackt)
- Salz

Zubereitung

Gemüse waschen. Auberginen und Zucchini längs in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Paprika halbieren und entkernen. Knoblauch schälen und klein schneiden und in 1 EL Öl goldbraun anbraten und auskühlen lassen. Ofen vorheizen (Umluft mit Grill).

Aubergine und Zucchini auf ein Blech mit Backpapier im Backofen bei 200 °C pro Seite 5 Min. bräunen. Paprika mit der Haut nach oben im Ofen backen, bis die Haut Blasen wirft. Paprika auskühlen lassen und häuten. Gemüse in mundgerechte Streifen schneiden. Essig, Zucker und Öl mischen. Mit Salz, Knoblauch und Petersilie würzen. Gemüse mit Essig-Öl-Dressing warm marinieren und mind. 2 Stunden ziehen lassen. Mit eiweißarmem Brot servieren.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	655	18,1	796	581	1193	215
Pro Portion	164	4,5	199	145	298	54



Bunter Salat

Zutaten für 4 Personen

- 150g Tomaten
- 150g Salatgurke
- 150g Möhren
- 150g gelbe Paprika
- 3 EL Olivenöl
- 3 TL Essig
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver, 1 Prise Zucker
- 1 EL Dill (gehackt)

Zubereitung

Gemüse waschen. Tomaten in Achtel und Gurken in Scheiben schneiden. Paprika halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Möhren schälen und raspeln. Gemüse in eine Schüssel geben.

Aus Olivenöl, Essig, Salz, Paprikapulver, Zucker und Pfeffer ein Dressing anrühren und über den Salat geben. Alles gut mischen und mit Dill bestreuen.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	389	5,4	199	113	269	56
Pro Portion	97	1,4	50	28	67	14

Soßen & Dips



Paprika-Raita

Zutaten für 4 Personen

- 60g Schmand
- 60g Mayonnaise
- ½ TL Kreuzkümmel
- 80g Paprika
- 1 Knoblauchzehen
- Salz

Zubereitung

Paprika halbieren, entkernen und klein würfeln. Knoblauch schälen und klein hacken. Schmand und Mayonnaise glattrühren. Paprika unterheben und mit Kreuzkümmel und Salz abschmecken.

Mit eiweißarmem Brot servieren.

Tipp: Statt Paprika können Sie auch Tomaten oder Gurken verwenden.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	480	2,8	132	106	228	58
Pro Portion	120	0,7	33	27	57	15



Käse-Sahne-Soße

Zutaten für 4 Personen

- 3 EL Rapsöl
- 80g Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 30g eiweißarmes Mehl
- 400ml Wasser
- 100ml Sahne
- 40g Frischkäse
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 1 TL Zitronensaft
- 2 EL Kräutermischung (tiefgefroren)

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Öl im Topf erhitzen, die Zwiebel- und Knoblauchwürfel zugeben und kurz anbraten. Mehl hinzufügen und anschwitzen. Mehlschwitze mit Wasser und Sahne unter ständigem Rühren ablöschen.

Frischkäse und Gewürze zufügen und die Soße bei schwacher Hitze ca. 10 Min. kochen, dabei immer wieder umrühren. Zuletzt Zitronensaft und Kräuter unterrühren. Mit eiweißarmen Nudel oder Kartoffeln servieren.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	844	8,5	379	355	776	213
Pro Portion	211	2,1	95	89	194	53



Tomatensoße

Zutaten für 4 Personen

- 2 Knoblauchzehen
- 80g Zwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 20g getrocknete Tomaten
- 500g frische Tomaten
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- 1 EL Basilikum

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein schneiden, in Olivenöl andünsten. Getrocknete und frische Tomaten klein würfeln und zufügen.

Tomatenmark, Gewürze unterrühren und die Soße ca. 10 Min. kochen, dabei immer wieder umrühren.

Mit Basilikum bestreuen und mit eiweißarmen Nudeln servieren.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	319	6,5	209	127	270	68
Pro Portion	80	1,6	52	32	67	17



Apfel-Tamarinden-Chutney

Zutaten für 4 Personen

- 200g Äpfel, geschält
- 25g Tamarindenmark (Asialaden)
- 10g Ingwer
- 1 EL Rohrzucker
- ½ TL getrocknete Chili
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- ½ TL Garam Masala (indische Gewürzmischung)
- 100ml Wasser
- 1 TL Salz, gestrichen

Zubereitung

Äpfel und Ingwer waschen und schälen. Äpfel vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Ingwer fein raspeln. Tamarinden mit 200 ml heißem Wasser übergießen und 15 Min. ziehen lassen.

Das eingeweichte Tamarindenmark mit der Flüssigkeit durch ein feines Sieb in einem Topf streichen. Ingwer und Gewürze hinzufügen und ohne Deckel aufkochen lassen.

Die Äpfel unterheben und ca. 15 Min. offen einkochen und dann abkühlen lassen.

Mit eiweißarmem Brot servieren.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	185	0,9	35	20	53	11
Pro Portion	46	0,2	9	5	13	3



Tomaten-Ananas-Chutney

Zutaten für 4 Personen

- 120g Tomaten
- 120g Ananas (Dose)
- 10g Ingwer
- 1 EL Rohrzucker
- 1 EL Essig
- 3 EL Ananaswasser
- ½ grüne Chili
- ½ Kurkumapulver
- ½ TL Panch Foren
(indische Fünfgewürzmischung)
- 1 TL Salz, gestrichen

Zubereitung

Tomaten, Ingwer und Chili waschen. Tomaten vierteln. Ingwer schälen und fein reiben. Chili fein hacken. Ananas abgießen (den Saft auffangen) und in feine Scheiben schneiden.

Essig, Zucker, Ananassaft, Ingwer und alle Gewürze ca. 5 Min. ohne Deckel aufkochen. Tomaten und Ananas unterheben und ca. 15 Min. offen einkochen und abkühlen lassen.

Mit eiweißarmem Brot servieren.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	165	1,8	62	40	73	22
Pro Portion	41	0,5	16	10	18	6



Pikanter Dip

Zutaten für 4 Personen

- 100g Mayonnaise
- 60g Schmand
- 20g rote Zwiebel
- 30g Cornichons
- 1 EL eingelegte Kapern
- 1 EL Senf
- 2 EL Kräutermischung (tiefgefroren)
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel und Cornichons fein würfeln und Kapern fein hacken.

Alle Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit eiweißarmem Brot servieren.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	680	3,6	165	141	285	72
Pro Portion	170	0,9	41	35	71	18

Kuchen, Kekse & Nachtisch



Rote Crütze mit Vanillesoße

Zutaten für 4 Personen

- 150ml Wasser
- 100ml Sahne
- 20g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 15g Vanillepuddingpulver
- 400g Beerenmischung (tiefgefroren)
- 80g Zucker
- 20g Speisestärke
- 150ml Wasser

Zubereitung

Sahne, 150ml Wasser, Zucker und Vanillezucker aufkochen. Puddingpulver mit wenig kaltem Wasser anrühren und unterrühren. 5 Min. unter Rühren und bei geringer Temperatur köcheln.

Beerenmischung mit dem Zucker in 150ml Wasser aufkochen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren. Die Speisestärke unter die Beerenmischung rühren. Mit Vanillesoße servieren.

Tipp: Vanillesoße schmeckt cremiger, wenn Sie sie vorher mit einem Stabmixer aufschäumen.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	991	7,3	301	229	396	146
Pro Portion	248	1,8	75	57	99	37



Apfelkuchen

Zutaten für 12 Stück

- 100g weiche Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150g Zucker
- 200g eiweißarmes Mehl
- 50g Kastanienmehl (Bioladen)
- 20g Vanillepuddingpulver
- 2 EL Backpulver
- Schale 1 unbehandelte Zitrone
- 200ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- 50ml Sahne
- ½ TL Salz
- 350g Apfel, geschält
- 1 EL Zucker, 1 TL Zimt
- 2 EL Zitronensaft

Zubereitung

Butter, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren. Mehl, Kastanienmehl, Vanillepuddingpulver, Backpulver, Zitronenschale, Salz, Mineralwasser und Sahne dazu geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in die Springform geben.

Apfel schälen und in 1 cm dicke Spalten schneiden. Apfel mit Zimt, Zucker und Zitronensaft vermischen. Die Apfelspalten fächerartig auf der Torte verteilen. Ca. 45 Min. bei 180 °C Umluft backen.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	2811	7,7	313	321	504	239
Pro Stück	234	0,6	26	27	42	20



Pfirsich-Schmand-Torte

Zutaten für 12 Stück

- 100g weiche Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150g Zucker
- 200g eiweißarmes Mehl
- 50g Kastanienmehl (Bioladen)
- 20g Vanillepuddingpulver
- 2 EL Backpulver
- Schale 1 unbehandelten Zitrone
- 200ml Mineralwasser (mit Kohlensäure)
- 100g Schmand
- ½ TL Salz
- 450g Dosenpfirsiche (Abtropfgewicht)
- 250ml Pfirsichsaft (aufgefangen)
- 1 EL Rosenwasser (Apotheke, türk. Supermarkt)
- 1 Päckchen weißen Tortenguss

Zubereitung

Butter, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren. Mehl, Kastanienmehl, Vanillepuddingpulver, Backpulver, Zitronenschale, Salz, Mineralwasser und Schmand dazu geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in die Springform geben.

Pfirsiche abgießen und den Saft auffangen. Pfirsiche in Scheiben schneiden und fächerartig auf der Torte verteilen.

Ca. 45 Min. bei 180°C Umluft backen. Torte in der Springform auskühlen lassen.

Den Tortenguss mit dem aufgefangenen Saft und dem Rosenwasser nach Anweisung auf der Verpackung zubereiten und auf den Pfirsichen verteilen. Die Torte im Kühlschrank kalt stellen.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	3139	10,5	647	499	657	152
Pro Stück	262	0,9	54	42	55	13



Kirsch-Schoko-Torte

Zutaten für 12 Stück

- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150g Zucker
- 100g weiche Butter
- 200g eiweißarmes Mehl
- 50g Kastanienmehl (Bioladen)
- 20g Schokoladenpuddingpulver
- 50g Vollmilch-Schokolade, geraspelt
- 2 EL Backpulver
- ½ TL Salz
- 100g Schmand
- 200ml Mineralwasser (mit Kohlensäure)
- 350g Sauerkirschen im Glas (Abtropfgewicht)

Zubereitung

Butter, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren. Mehl, Kastanienmehl, Schokoladenpuddingpulver, Backpulver, Salz, Mineralwasser, Schmand, Schokolade und die Hälfte der Kirschen dazu geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig in die Springform geben. Die restlichen Kirschen auf der Torte verteilen.

Ca. 45 Min. bei 180 °C Umluft backen.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	3262	14,1	560	557	834	213
Pro Stück	272	1,2	46	46	69	18



Cranberry-Muffins

Zutaten für 12 Muffins

- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150g Zucker
- 100g weiche Butter
- 200g eiweißarmes Mehl
- 50g Kastanienmehl
- 20g Speisestärke
- 20g Schokoladenpuddingpulver
- 50g Cranberries
- 2 EL Backpulver
- ½ TL Salz
- 50ml Sahne
- 200ml Mineralwasser (mit Kohlensäure)

Zubereitung

Butter, Vanillezucker, Zucker schaumig rühren. Cranberries grob hacken. Mehl, Kastanienmehl, Stärke, Schokoladenpuddingpulver, Backpulver, Salz, Mineralwasser, Sahne und Cranberries dazu geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig in die Muffinform füllen und im Backofen ca. 35 Min. bei 180°C Umluft backen.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	2783	6,9	279	303	463	109
Pro Stück	232	0,6	23	25	38	9



Feines Gebäck

Zutaten für 100 Stück

- 250 g Speisestärke
- 100 g eiweißarmes Mehl
- 250 g Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Schale 1 unbehandelte Zitrone
- 90 g Puderzucker
- ½ TL Salz
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Puderzucker durch ein feines Sieb streichen. Alle Zutaten in eine Schüssel füllen und zunächst mit dem Knethaken, dann mit den Händen zu einem Teig kneten.

Aus dem Teig 10 daumendicke Rollen formen und abgedeckt 30 Min. kalt stellen. Rollen in fingerdicke Scheiben schneiden und mit einer Gabel Rillen hinein drücken. Ofen vorheizen.

Das Gebäck mit ausreichendem Abstand auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 16 Min. backen. Noch warm mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	3463	3,0	149	132	264	63
Pro Stück	35	0,0	1	1	3	1



Schokocookies

Zutaten für 25 Stück

- 250g Speisestärke
- 100g eiweißarmes Mehl
- 200g Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100g Vollmilch Schokolade, geraspelt
- 80g Puderzucker
- ½ TL Salz

Zubereitung

Puderzucker durch ein feines Sieb streichen. Alle Zutaten in eine Schüssel füllen und zunächst mit dem Knethaken, dann mit den Händen zu einem Teig kneten.

Aus dem Teig 25 Cookies formen. Ofen vorheizen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Min. backen.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	3567	10,0	481	439	593	146
Pro Stück	143	0,4	19	18	24	6



Kokosplätzchen

Zutaten für 80 Stück

- 250g Speisestärke
- 100g Kokosflocken
- 150g Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 TL Zimt
- 100g Brauner Zucker
- ½ TL Salz

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel füllen und zunächst mit dem Knethaken, dann mit den Händen zu einem Teig kneten.

Aus dem Teig 8 daumendicke Rollen formen. Rollen in fingerdicke Scheiben schneiden. Ofen vorheizen.

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Min. backen.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	3054	9,5	403	280	613	151
Pro Stück	38	0,1	5	0,25	8	2



Milchreis mit gebackenen Pfirsichen

Zutaten für 4 Personen

- 40g Milchreis, roh
- 120ml Wasser
- 50ml Sahne
- Mark von 1 Vanilleschote
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Pfirsichhälften in Dosen (400g)
- 10g Butter
- 15g Rohrzucker

Zubereitung

Wasser und Sahne in einem Topf erhitzen, Vanillemark, 1 Prise Salz und Milchreis hinzufügen und 5 Min. aufkochen lassen. Danach ca. 15 Min. unter Rühren bei geringer Temperatur köcheln. Zum Schluss 1 EL Zucker hinzufügen.

Butter in der Pfanne erhitzen und die Pfirsiche darin bräunen. Mit Rohrzucker bestreuen.

Milchreis (ca. 30g) in die Mitte des Pfirsichs füllen und servieren.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	723	5,9	471	254	422	120
Pro Portion	181	1,5	118	64	105	30



Apfelpfannkuchen

Zutaten für 4 Stück

- 100g eiweißarmes Mehl
- 30g Kastanienmehl (Bioladen)
- 1 TL Backpulver
- 30g Zucker
- 1 EL Rapsöl
- 50ml Sahne
- 200ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- Prise Salz
- 200g Apfel (geschält)
- 1 TL Zimt
- 2 EL Zucker

Zubereitung

Mehl, Kastanienmehl, Backpulver, Zucker, Öl, Salz, Sahne und Mineralwasser mit einem elektrischen Rührgerät glatt rühren. Apfel vierteln, schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Inzwischen eine beschichtete Pfanne ohne Fett vorheizen. Teig portionsweise in die Pfanne geben und Apfel gleichmäßig darauf verteilen. Pfannkuchen auf beiden Seiten goldbraun backen.

Zimt und Zucker mischen und zu den Pfannkuchen servieren.

Nährwerte

	Kcal	EW (g)	Phe (mg)	Tyr (mg)	Leu (mg)	Met (mg)
Summe	1077	4,6	186	192	288	68
Pro Portion	269	1,2	47	48	72	17

Nährwerttabelle für Betroffene

„Nährwerttabelle für die Ernährung bei angeborenen Störungen des Aminosäurenstoffwechsels“
über SHS, Herausgeber: Arbeitsgemeinschaft Pädiatrische Diätetik

Hersteller eiweißarmer Lebensmittel

Diät-Versand Konditorei Huber • www.pku-versand-huber.de
Kirchensteig 25, 92224 Amberg • Tel: 09621 22074 • Fax: 09621 429187
Email: diet-Huber@t-online.de

Hammermühle GmbH • www.hammermuehle.de
Hauptstr. 181, 67489 Maikammer-Kirrweiler • Tel: 06321 9589-0 • Fax: 0800 9589000
Email: post@hammermuehle.de

metaX Institut für Diätetik GmbH • www.metax.org • www.metax-shop.org
Kreuterstraße 14, 86666 Burgheim • Tel: 0080009963829 • Fax: 08432 948619
E-Mail: bestellung@metax.org

Milupa Metabolics GmbH • www.milupa-metabolics.info
Bahnstr. 14-30, 61381 Friedrichsdorf • Tel: 06172 991187
E-Mail: info@milupa-metabolics.de

NUTRICIA GmbH – SHS Geschäftsstelle Heilbronn • www.loprofin-webshop.de
Happenbacher Str. 5, 74074 Heilbronn • Tel: 00800 74773784 • Fax: 00800 74767337
E-Mail: info@shs-heilbronn.de • order@shs-heilbronn.de

Spezial-Diät-Bäckerei Poensgen GbR • www.poensgen-brot.de
Nothenbergerstr. 68, 52249 Eschweiler • Tel: 02403 20015 • Fax: 02403 36166
E-Mail: Info@poensgen-brot.de

Vitaflo Pharma GmbH • www.vitaflopharma.com
Norsk-Data-Strasse 1, 61352 Bad Homburg • Tel: 06172 4832388 • Fax: 06172 483105

Metzgerei Walter Schott • www.metzger-schott.de
Fischbach 22, 36282 Hauneck • Tel: 06621 62208 • Fax: 06621 67913
E-Mail: info@metzger-schott.de

Food Oase • www.foodoase.de
Große Straße 2, 22926 Ahrensburg • Tel: 04102 8913860 • Fax: 04102 8913865
info@foodoase.de

Delifirst GmbH • www.delifirst.de
Alsterkamp 17, 20149 Hamburg • Tel: 04041496389 • Fax: 04041496390
E-Mail: roehr@delifirst.de

Dr. Schär Deutschland GmbH • www.drschaer.com
Simmerweg 12, 35085 Ebsdorfergrund • Tel: 06424 3030 • Fax: 06424 303105
E-Mail: info.de@drschaer.com

Selbsthilfegruppen

DIG PKU e.V. • Deutsche Interessengemeinschaft Phenylketonurie (PKU) und verwandte angeborene Stoffwechselstörungen e.V. • www.dig-pku.de
Narzissenstr. 25, 90768 Fürth • Tel: 0911 9791034

PKU-Verein Düsseldorf e.V. • www.pku-verein-duesseldorf.de
Gottfried-Kinkel Straße 9, 52721 Siegburg

VfASS Verein für Angeborene Stoffwechselstörungen e.V. • www.vfass.de
Hanauer Str. 67, 14197 Berlin • mail@vfass.de

Mit freundlicher Empfehlung überreicht durch

