

Meal Plan - 3400-Kalorien-Keto- und Intervallfasten-Ernährungsplan



Grocery List Day 1 Day 2 Day 3 Day 4 Day 5 Day 6 Day 7 Recipes

Vergiss nicht, deinen Plan für nächste Woche auf <https://www.strongrfastr.com> zu erstellen

Day 1 3358 kcal ● 305g Protein (36%) ● 203g Fett (54%) ● 35g Kohlenhydrate (4%) ● 43g Ballaststoffe (5%)

Mittagessen

1705 kcal, 177g Eiweiß, 11g netto Kohlenhydrate, 103g Fett



Zucchini-Nudeln mit Bacon

813 kcal



Einfacher gebratener Kabeljau

24 oz- 890 kcal

Abendessen

1655 kcal, 129g Eiweiß, 24g netto Kohlenhydrate, 100g Fett



Knoblauch-Collard Greens

584 kcal



Schweinekoteletts mit Koriander- und Kreuzkümmel-Rub

2 1/2 Kotelett(s)- 1071 kcal

Day 2 3403 kcal ● 279g Protein (33%) ● 220g Fett (58%) ● 35g Kohlenhydrate (4%) ● 44g Ballaststoffe (5%)

Mittagessen

1750 kcal, 150g Eiweiß, 11g netto Kohlenhydrate, 120g Fett



Grüne Bohnen mit Mandeln & Zitrone

166 kcal



Hähnchenschenkel mit Blauschimmelkäse-Füllung

3 1/2 Schenkel- 1582 kcal

Abendessen

1655 kcal, 129g Eiweiß, 24g netto Kohlenhydrate, 100g Fett



Knoblauch-Collard Greens

584 kcal



Schweinekoteletts mit Koriander- und Kreuzkümmel-Rub

2 1/2 Kotelett(s)- 1071 kcal

Day 3 3380 kcal ● 315g Protein (37%) ● 219g Fett (58%) ● 21g Kohlenhydrate (3%) ● 16g Ballaststoffe (2%)

Mittagessen

1675 kcal, 126g Eiweiß, 6g netto Kohlenhydrate, 125g Fett



Lachs mit Avocado-Sauce

21 Unze(n)- 1675 kcal

Abendessen

1705 kcal, 190g Eiweiß, 15g netto Kohlenhydrate, 94g Fett



Brokkoli mit Butter

1 3/4 Tasse- 234 kcal



Zucchini-Nudeln mit Knoblauch

367 kcal



Hähnchenbrust mit Balsamico

28 oz- 1105 kcal

Day 4

3380 kcal ● 315g Protein (37%) ● 219g Fett (58%) ● 21g Kohlenhydrate (3%) ● 16g Ballaststoffe (2%)

Mittagessen

1675 kcal, 126g Eiweiß, 6g netto Kohlenhydrate, 125g Fett



Lachs mit Avocado-Sauce
21 Unze(n)- 1675 kcal

Abendessen

1705 kcal, 190g Eiweiß, 15g netto Kohlenhydrate, 94g Fett



Brokkoli mit Butter
1 3/4 Tasse- 234 kcal



Zucchini-Nudeln mit Knoblauch
367 kcal



Hähnchenbrust mit Balsamico
28 oz- 1105 kcal

Day 5

3422 kcal ● 284g Protein (33%) ● 222g Fett (58%) ● 36g Kohlenhydrate (4%) ● 35g Ballaststoffe (4%)

Mittagessen

1675 kcal, 210g Eiweiß, 9g netto Kohlenhydrate, 85g Fett



Spargel
407 kcal



Einfache Hähnchenbrust
32 oz- 1270 kcal

Abendessen

1745 kcal, 74g Eiweiß, 27g netto Kohlenhydrate, 137g Fett



Salat mit Lachsfrädelle
4 Frikadelle (~3 oz pro Stück)- 1196 kcal



Pekannüsse
3/4 Tasse- 549 kcal

Day 6

3381 kcal ● 204g Protein (24%) ● 249g Fett (66%) ● 40g Kohlenhydrate (5%) ● 40g Ballaststoffe (5%)

Mittagessen

1635 kcal, 131g Eiweiß, 13g netto Kohlenhydrate, 112g Fett



Zucchini-Nudeln mit Bacon
407 kcal



Mit Olivenöl beträufelter Brokkoli
4 Tasse(n)- 279 kcal



Klassisches Steak
16 oz Steak- 950 kcal

Abendessen

1745 kcal, 74g Eiweiß, 27g netto Kohlenhydrate, 137g Fett



Salat mit Lachsfrädelle
4 Frikadelle (~3 oz pro Stück)- 1196 kcal



Pekannüsse
3/4 Tasse- 549 kcal

Day 7

3435 kcal ● 269g Protein (31%) ● 240g Fett (63%) ● 32g Kohlenhydrate (4%) ● 19g Ballaststoffe (2%)

Mittagessen

1635 kcal, 131g Eiweiß, 13g netto Kohlenhydrate, 112g Fett



Zucchini-Nudeln mit Bacon
407 kcal



Mit Olivenöl beträufelter Brokkoli
4 Tasse(n)- 279 kcal



Klassisches Steak
16 oz Steak- 950 kcal

Abendessen

1800 kcal, 139g Eiweiß, 19g netto Kohlenhydrate, 128g Fett



Rotisserie-Hähnchen & Tomatensalat
1799 kcal

Gemüse und Gemüseprodukte

- Knoblauch
22 1/2 Zehe(n) (68g)
- Grünkohl (Collard Greens)
3 2/3 lbs (1663g)
- Zucchini
9 1/2 mittel (1862g)
- Frische grüne Bohnen
6 oz (170g)
- Gefrorener Brokkoli
11 1/2 Tasse (1047g)
- Tomaten
5 mittel, ganz ($\varnothing \approx 6,0$ cm) (639g)
- Spargel
13 oz (369g)
- Gurke
7/8 Gurke (ca. 21 cm) (263g)

Gewürze und Kräuter

- Salz
3/4 oz (21g)
- schwarzer Pfeffer
3 g (3g)
- gemahlener Koriander
2 1/2 EL (13g)
- Gemahlener Kreuzkümmel
2 1/2 EL (15g)
- Paprika
1/2 TL (1g)
- Thymian, getrocknet
1/4 EL, gemahlen (1g)
- frischer Basilikum
1/2 Tasse Blätter, ganz (11g)

Fette und Öle

- Öl
1/2 lbs (mL)
- Olivenöl
10 1/4 oz (mL)
- Balsamico-Vinaigrette
14 EL (mL)
- Salatdressing
1/2 Tasse (mL)

Schweinefleischprodukte

- Schweinelendenkoteletts, ohne Knochen, roh
5 Kotelett (925g)
- Speck, roh
10 Scheibe(n) (283g)

Fisch- und Schalentierprodukte

- Kabeljau, roh
1 1/2 lbs (680g)
- Lachs
2 1/2 lbs (1191g)
- Lachs aus der Dose
1 1/4 lbs (567g)

Nuss- und Samenprodukte

- Mandeln
1 1/2 EL, in Streifen (10g)
- Kokosmilch (Dose)
1/2 Dose (mL)
- Pekannüsse
1 1/2 Tasse, Hälften (149g)

Obst und Fruchtsäfte

- Zitronensaft
4 3/4 fl oz (mL)
- Avocados
3 Avocado(s) (578g)

Milch- und Eierprodukte

- Butter
4 EL (55g)
- Blauschimmelkäse
1 3/4 oz (50g)
- Ei(er)
4 groß (200g)

Geflügelprodukte

- Hühnchenschenkel, mit Knochen und Haut, roh
3 1/2 Keule (je ca. 170 g) (595g)
- Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh
5 1/2 lbs (2484g)

Andere

- Italienische Gewürzmischung
1 3/4 TL (6g)
- Gemischte Blattsalate
12 Tasse (360g)
- Rotisserie-Hähnchen, gekocht
1 1/3 lbs (595g)

Rindfleischprodukte

- Sirloin-Steak, roh
2 lbs (907g)

Mittagessen 1 ↗

An Tag 1 essen

Zucchini-Nudeln mit Bacon

813 kcal ● 56g Protein ● 58g Fett ● 11g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Speck, roh
5 Scheibe(n) (142g)
Zucchini
2 1/2 mittel (490g)

1. Einen Spiralschneider (Zoodler) oder einen Gemüseschäler mit Zähnen verwenden, um die Zucchini zu spiralisieren.
2. Den Bacon in einer Pfanne bei mittlerer Hitze braten.
3. Wenn der Bacon fertig ist, herausnehmen und klein hacken. Die Zucchini-Nudeln im Bacongeschmack anbraten und dabei ständig wenden, bis sie weich, aber nicht matschig sind, etwa 5 Minuten. Bacon untermischen.
4. Vom Herd nehmen und servieren.

Einfacher gebratener Kabeljau

24 oz - 890 kcal ● 121g Protein ● 45g Fett ● 0g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Ergibt 24 oz
Kabeljau, roh
1 1/2 lbs (680g)
Olivenöl
3 EL (mL)

1. Ofen auf 200 °C (400 °F) vorheizen.
Olivenöl über beide Seiten der Kabeljaufillets träufeln.
Beide Seiten der Filets mit Salz, Pfeffer und anderen gewünschten Gewürzen würzen.
Die Kabeljaufillets auf ein ausgelegtes oder eingefettetes Backblech legen und im Ofen 10–12 Minuten backen, bis der Fisch undurchsichtig ist und sich leicht mit einer Gabel zerteilen lässt. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke der Filets ab. Servieren.

Mittagessen 2 ↗

An Tag 2 essen

Grüne Bohnen mit Mandeln & Zitrone

166 kcal ● 5g Protein ● 10g Fett ● 8g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Frische grüne Bohnen, geputzt

6 oz (170g)

Salz

3/4 Prise (1g)

Mandeln

1 1/2 EL, in Streifen (10g)

Zitronensaft

1/4 EL (mL)

Butter

1 TL (5g)

1. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die grünen Bohnen hinzufügen. Ca. 4–6 Minuten kochen, bis sie zart sind. Abgießen und in eine Schüssel geben.
2. Währenddessen Butter in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen.
3. Wenn die Butter zischt, Mandeln hinzufügen und etwa eine Minute rösten, bis die Mandeln leicht gebräunt sind.
4. Zitronensaft und Salz hinzufügen und kurz weitere 30 Sekunden erhitzen.
5. Die Butter-Mandel-Mischung über die grünen Bohnen geben.
6. Servieren.

Hähnchenschenkel mit Blauschimmelkäse-Füllung

3 1/2 Schenkel - 1582 kcal ● 145g Protein ● 110g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Ergibt 3 1/2 Schenkel

Paprika

1/2 TL (1g)

Olivenöl

1/2 EL (mL)

Thymian, getrocknet

1/4 EL, gemahlen (1g)

Blauschimmelkäse

1 3/4 oz (50g)

Hähnchenschenkel, mit Knochen und Haut, roh

3 1/2 Keule (je ca. 170 g) (595g)

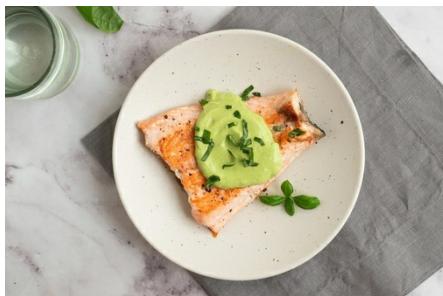
1. Blauschimmelkäse und Thymian in einer kleinen Schüssel vermengen.
2. Die Haut des Hähnchens lösen und die Käsemischung vorsichtig unter die Haut streichen, dabei darauf achten, die Haut nicht einzureißen. Die Haut leicht massieren, damit sich die Mischung gleichmäßig verteilt.
3. Paprika rundherum auf das Hähnchen streuen.
4. Das Öl in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Das Hähnchen mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen und 5 Minuten braten. Wenden und weitere 5–7 Minuten braten, bis die Kerntemperatur 165 F (75 C) erreicht. Servieren.

Mittagessen 3 ↗

An Tag 3 und Tag 4 essen

Lachs mit Avocado-Sauce

21 Unze(n) - 1675 kcal ● 126g Protein ● 125g Fett ● 6g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Translation missing: de.for_single_meal

Für alle 2 Mahlzeiten:

frischer Basilikum

1/4 Tasse Blätter, ganz (5g)

Zitronensaft

2 1/2 TL (mL)

Knoblauch

7/8 Zehe(n) (3g)

Kokosmilch (Dose)

1/4 Dose (mL)

Öl

2 1/2 TL (mL)

Lachs

1 1/3 lbs (595g)

Avocados

1/2 Avocado(s) (88g)

frischer Basilikum

1/2 Tasse Blätter, ganz (11g)

Zitronensaft

1 3/4 EL (mL)

Knoblauch

1 3/4 Zehe(n) (5g)

Kokosmilch (Dose)

1/2 Dose (mL)

Öl

1 3/4 EL (mL)

Lachs

2 1/2 lbs (1191g)

Avocados

7/8 Avocado(s) (176g)

1. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Lachs hinzufügen und etwa 6–8 Minuten mit der Hautseite nach unten braten oder bis der Lachs vollständig gar ist.
2. In der Zwischenzeit Avocado, Kokosmilch, Knoblauch, Zitronensaft und Basilikum in einen Mixer geben und zu einer grünen, sossenähnlichen Konsistenz pürieren.
3. Lachs anrichten und die Sauce darüber geben. Servieren.

Mittagessen 4 ↗

An Tag 5 essen

Spargel

407 kcal ● 8g Protein ● 33g Fett ● 9g Kohlenhydrate ● 8g Ballaststoffe



Olivenöl

2 1/2 EL (mL)

schwarzer Pfeffer

1/4 EL, gemahlen (2g)

Salz

1/4 EL (5g)

Zitronensaft

2 1/2 EL (mL)

Spargel

13 oz (369g)

1. Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen.
2. Spargel hinzufügen und etwa 5 Minuten braten, bis er zart ist.
3. Zitronensaft und Gewürze hinzufügen; umrühren.
4. Vom Herd nehmen und servieren.

Einfache Hähnchenbrust

32 oz - 1270 kcal ● 202g Protein ● 52g Fett ● 0g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Ergibt 32 oz

Öl

2 EL (mL)

Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh

2 lbs (896g)

1. Zuerst die Hähnchenbrust mit Öl, Salz und Pfeffer und ggf. weiteren bevorzugten Gewürzen einreiben. Wenn auf dem Herd gekocht wird, etwas Öl für die Pfanne zurück behalten.
2. AUF DEM HERD: Restliches Öl in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, die Hähnchenbrüste hineingeben und etwa 10 Minuten kochen, bis die Ränder undurchsichtig sind. Wenden, die Pfanne abdecken, die Hitze reduzieren und weitere 10 Minuten garen.
3. IM OFEN: Den Ofen auf 400°F (200°C) vorheizen. Hähnchen auf ein Backblech legen. 10 Minuten backen, wenden und weitere 15 Minuten backen oder bis die Kerntemperatur 165°F (75°C) erreicht.
4. UNTER DEM GRILL/GRILL: Den Ofen auf Grillstufe (Broil) vorheizen. Hähnchen 3–8 Minuten pro Seite grillen. Die tatsächliche Zeit hängt von der Dicke der Brüste und dem Abstand zum Heizelement ab.
5. ALLE METHODEN: Schließlich das Hähnchen mindestens 5 Minuten ruhen lassen, bevor es geschnitten wird. Servieren.

Mittagessen 5

An Tag 6 und Tag 7 essen

Zucchini-Nudeln mit Bacon

407 kcal ● 28g Protein ● 29g Fett ● 6g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing: de.for_single_meal

Speck, roh

2 1/2 Scheibe(n) (71g)

Zucchini

1 1/4 mittel (245g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Speck, roh

5 Scheibe(n) (142g)

Zucchini

2 1/2 mittel (490g)

1. Einen Spiralschneider (Zoodler) oder einen Gemüseschäler mit Zähnen verwenden, um die Zucchini zu spiralisieren.
2. Den Bacon in einer Pfanne bei mittlerer Hitze braten.
3. Wenn der Bacon fertig ist, herausnehmen und klein hacken. Die Zucchini-Nudeln im Baconschmack anbraten und dabei ständig wenden, bis sie weich, aber nicht matschig sind, etwa 5 Minuten. Bacon untermischen.
4. Vom Herd nehmen und servieren.

Mit Olivenöl beträufelter Brokkoli

4 Tasse(n) - 279 kcal ● 11g Protein ● 18g Fett ● 8g Kohlenhydrate ● 11g Ballaststoffe



Translation missing: de.for_single_meal

Olivenöl

4 TL (mL)

Gefrorener Brokkoli

4 Tasse (364g)

Salz

2 Prise (1g)

schwarzer Pfeffer

2 Prise (0g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Olivenöl

2 2/3 EL (mL)

Gefrorener Brokkoli

8 Tasse (728g)

Salz

4 Prise (2g)

schwarzer Pfeffer

4 Prise (0g)

1. Brokkoli gemäß den Anweisungen auf der Verpackung zubereiten.
2. Mit Olivenöl beträufeln und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Klassisches Steak

16 oz Steak - 950 kcal ● 92g Protein ● 65g Fett ● 0g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing: de.for_single_meal

Sirloin-Steak, roh

1 lbs (454g)

Öl

1/2 EL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Sirloin-Steak, roh

2 lbs (907g)

Öl

1 EL (mL)

1. Steak mit etwas Salz und Pfeffer (nach Geschmack) bestreuen.
2. Eine gusseiserne Pfanne sehr heiß werden lassen. Öl (mit hohem Rauchpunkt empfohlen) hinzufügen und die Pfanne auskleiden.
3. Das Steak hinzufügen (vorsichtig, Spritzer vermeiden) und 2 Minuten liegen lassen.
4. Mit einer Zange das Steak wenden und weitere 2 Minuten garen.
5. Ab diesem Zeitpunkt kann das Steak alle 30–60 Sekunden gewendet werden, bis die Gesamtgarzeit 5–6 Minuten erreicht hat (länger bei dickerem oder stärker durchgebratenem Steak).
6. Wenn die Kerntemperatur den gewünschten Grad erreicht hat (medium rare: 60 °C / 140 °F), die Pfanne vom Herd nehmen, locker abdecken und 10 Minuten ruhen lassen. Servieren.

Abendessen 1 ↗

An Tag 1 und Tag 2 essen

Knoblauch-Collard Greens

584 kcal ● 26g Protein ● 31g Fett ● 17g Kohlenhydrate ● 34g Ballaststoffe



Translation missing: de.for_single_meal

Knoblauch, fein gehackt

5 1/2 Zehe(n) (17g)

Salz

1/2 TL (3g)

Öl

2 EL (mL)

Grünkohl (Collard Greens)

29 1/3 oz (832g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Knoblauch, fein gehackt

11 Zehe(n) (33g)

Salz

1 TL (6g)

Öl

1/4 Tasse (mL)

Grünkohl (Collard Greens)

3 2/3 lbs (1663g)

1. Die Collards abspülen, trocken tupfen, die Stiele entfernen und die Blätter grob hacken.
2. Das Öl Ihrer Wahl in einer Pfanne bei mittlerer bis niedriger Hitze erhitzen. Sobald das Öl warm ist (etwa 1 Minute), den Knoblauch hinzufügen und etwa 1–2 Minuten anbraten, bis er duftet.
3. Die Collards zugeben und 4–6 Minuten unter häufigem Rühren weich dünsten, bis sie hellgrün und zart sind (nicht zu dunkel werden lassen, da dies den Geschmack beeinträchtigt).
4. Mit Salz abschmecken und servieren.

Schweinekoteletts mit Koriander- und Kreuzkümmel-Rub

2 1/2 Kotelett(s) - 1071 kcal ● 103g Protein ● 69g Fett ● 7g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Translation missing: de.for_single_meal

Olivenöl, geteilt

2 1/2 EL (mL)

Knoblauch, fein gehackt

3 3/4 Zehe(n) (11g)

schwarzer Pfeffer

1/3 TL (0g)

Schweinelendenkoteletts, ohne

Knochen, roh

2 1/2 Kotelett (463g)

gemahlener Koriander

1 1/4 EL (6g)

Gemahlener Kreuzkümmel

1 1/4 EL (8g)

Salz

5 Prise (4g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Olivenöl, geteilt

5 EL (mL)

Knoblauch, fein gehackt

7 1/2 Zehe(n) (23g)

schwarzer Pfeffer

5 Prise (1g)

Schweinelendenkoteletts, ohne

Knochen, roh

5 Kotelett (925g)

gemahlener Koriander

2 1/2 EL (13g)

Gemahlener Kreuzkümmel

2 1/2 EL (15g)

Salz

1 1/4 TL (8g)

1. Salz, Kreuzkümmel, Koriander, Knoblauch und die Hälfte des Olivenöls zu einer Paste verrühren.
Die Schweinekoteletts mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Paste einreiben.
Das restliche Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und die Koteletts je Seite etwa 5 Minuten braten, bis eine Kerntemperatur von 145 °F (63 °C) erreicht ist. Servieren.

Abendessen 2 ↗

An Tag 3 und Tag 4 essen

Brokkoli mit Butter

1 3/4 Tasse - 234 kcal ● 5g Protein ● 20g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing: de.for_single_meal

Butter

1 3/4 EL (25g)

schwarzer Pfeffer

1 Prise (0g)

Gefrorener Brokkoli

1 3/4 Tasse (159g)

Salz

1 Prise (0g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Butter

1/4 Tasse (50g)

schwarzer Pfeffer

1/4 TL (0g)

Gefrorener Brokkoli

3 1/2 Tasse (319g)

Salz

1/4 TL (1g)

1. Brokkoli nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Butter unterrühren, bis sie geschmolzen ist, und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zucchini-Nudeln mit Knoblauch

367 kcal ● 6g Protein ● 32g Fett ● 10g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing: de.for_single_meal

Knoblauch, fein gehackt

1 Zehe (3g)

Zucchini

2 1/4 mittel (441g)

Olivenöl

2 1/4 EL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Knoblauch, fein gehackt

2 1/4 Zehe (7g)

Zucchini

4 1/2 mittel (882g)

Olivenöl

1/4 Tasse (mL)

1. Einen Spiralschneider (Zoodler) oder einen Gemüseschäler mit Zähnen verwenden, um die Zucchini zu spiralisieren.
2. Öl in einer Pfanne bei mittelhoher Hitze erhitzen. Knoblauch hinzufügen und 1–2 Minuten garen.
3. Die Zucchini-Nudeln hinzufügen und unter ständigem Wenden anbraten, bis sie weich, aber nicht matschig sind, etwa 5 Minuten.
4. Vom Herd nehmen und servieren.

Hähnchenbrust mit Balsamico

28 oz - 1105 kcal ● 179g Protein ● 42g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing: de.for_single_meal

Italienische Gewürzmischung

1 TL (3g)

Öl

3 1/2 TL (mL)

Balsamico-Vinaigrette

1/2 Tasse (mL)

Hähnchenbrust, ohne Haut und

Knochen, roh

1 3/4 lbs (794g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Italienische Gewürzmischung

1 3/4 TL (6g)

Öl

2 1/3 EL (mL)

Balsamico-Vinaigrette

14 EL (mL)

Hähnchenbrust, ohne Haut und

Knochen, roh

3 1/2 lbs (1588g)

1. In einem verschließbaren Beutel Hähnchen, Balsamico-Vinaigrette und italienische Gewürze geben. Hähnchen mindestens 10 Minuten oder bis zu über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.
2. Öl in einer Grillpfanne oder Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Hähnchen aus der Marinade nehmen (Marinade verwerfen) und in die Pfanne legen. Je nach Dicke etwa 5–10 Minuten pro Seite garen, bis das Innere nicht mehr rosa ist. Servieren.

Abendessen 3 ↗

An Tag 5 und Tag 6 essen

Salat mit Lachsfräkadelle

4 Frikadelle (~3 oz pro Stück) - 1196 kcal ● 67g Protein ● 84g Fett ● 24g Kohlenhydrate ● 20g Ballaststoffe



Translation missing: de.for_single_meal

Avocados, in Scheiben geschnitten

1 Avocado(s) (201g)

Tomaten, gehackt

2 Roma-Tomate (160g)

Öl

2 EL (mL)

Zitronensaft

2 EL (mL)

Salatdressing

4 EL (mL)

Gemischte Blattsalate

6 Tasse (180g)

Ei(er)

2 groß (100g)

Lachs aus der Dose

10 oz (283g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Avocados, in Scheiben geschnitten

2 Avocado(s) (402g)

Tomaten, gehackt

4 Roma-Tomate (320g)

Öl

4 EL (mL)

Zitronensaft

4 EL (mL)

Salatdressing

1/2 Tasse (mL)

Gemischte Blattsalate

12 Tasse (360g)

Ei(er)

4 groß (200g)

Lachs aus der Dose

1 1/4 lbs (567g)

1. Vermische in einer kleinen Schüssel Lachs, Ei, Zitrone und Salz/Pfeffer (nach Geschmack), bis alles gut verbunden ist. Forme Frikadellen (ca. 3 oz pro Frikadelle).
2. Erhitze Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze und brate die Lachsfräkadellen ein paar Minuten pro Seite, bis sie außen knusprig und innen gar sind.
3. Vermische Blattsalat mit Avocado, Tomate und Dressing und lege die Lachsfräkadelle darauf. Servieren.

Pekannüsse

3/4 Tasse - 549 kcal ● 7g Protein ● 53g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 7g Ballaststoffe



Translation missing: de.for_single_meal

Pekannüsse

3/4 Tasse, Hälften (74g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Pekannüsse

1 1/2 Tasse, Hälften (149g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Abendessen 4 ↗

An Tag 7 essen

Rotisserie-Hähnchen & Tomatensalat

1799 kcal ● 139g Protein ● 128g Fett ● 19g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Tomaten, in Spalten geschnitten

1 3/4 groß, ganz ($\varnothing \approx 7,6$ cm) (319g)

Zitronensaft

3 1/2 TL (mL)

Olivenöl

1/4 Tasse (mL)

Gurke, in Scheiben geschnitten

7/8 Gurke (ca. 21 cm) (263g)

Rotisserie-Hähnchen, gekocht

1 1/3 lbs (595g)

1. Hähnchenfleisch in eine Schüssel geben und mit zwei Gabeln zerpfücken.
2. Hähnchen zusammen mit Tomaten und Gurke anrichten.
3. Mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.