

Meal Plan - 3200 Kalorien pescetarischer 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

3216 kcal ● 250g Protein (31%) ● 179g Fett (50%) ● 111g Kohlenhydrate (14%) ● 40g Ballaststoffe (5%)

Mittagessen

1495 kcal, 68g Eiweiß, 59g netto Kohlenhydrate, 97g Fett



[Tofu-Salat mit Salsa Verde](#)

1234 kcal



[Milch](#)

1 3/4 Tasse(n)- 261 kcal

Proteinergänzung(en)

275 kcal, 61g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



[Proteinshake](#)

2 1/2 Messlöffel- 273 kcal

Abendessen

1450 kcal, 121g Eiweiß, 49g netto Kohlenhydrate, 81g Fett



[Vegane Wurst](#)

3 Wurst(en)- 804 kcal



[Einfacher Mozzarella-Tomaten-Salat](#)

645 kcal

Day
2

3216 kcal ● 250g Protein (31%) ● 179g Fett (50%) ● 111g Kohlenhydrate (14%) ● 40g Ballaststoffe (5%)

Mittagessen

1495 kcal, 68g Eiweiß, 59g netto Kohlenhydrate, 97g Fett



[Tofu-Salat mit Salsa Verde](#)

1234 kcal



[Milch](#)

1 3/4 Tasse(n)- 261 kcal

Proteinergänzung(en)

275 kcal, 61g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



[Proteinshake](#)

2 1/2 Messlöffel- 273 kcal

Abendessen

1450 kcal, 121g Eiweiß, 49g netto Kohlenhydrate, 81g Fett



[Vegane Wurst](#)

3 Wurst(en)- 804 kcal



[Einfacher Mozzarella-Tomaten-Salat](#)

645 kcal

Day
3

3163 kcal ● 280g Protein (35%) ● 97g Fett (28%) ● 225g Kohlenhydrate (28%) ● 67g Ballaststoffe (8%)

Mittagessen

1440 kcal, 90g Eiweiß, 145g netto Kohlenhydrate, 34g Fett



Stückige Dosensuppe (nicht cremig)
3 Dose- 741 kcal



Einfacher Kichererbsensalat
701 kcal

Abendessen

1450 kcal, 130g Eiweiß, 78g netto Kohlenhydrate, 62g Fett



Unter dem Grill gebratene Tilapia mit Parmesan
18 2/3 oz- 918 kcal



Zuckerschoten mit Butter
161 kcal



Farro
1 Tassen (gekocht)- 370 kcal

Proteinergänzung(en)

275 kcal, 61g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake
2 1/2 Messlöffel- 273 kcal

Day
4

3163 kcal ● 280g Protein (35%) ● 97g Fett (28%) ● 225g Kohlenhydrate (28%) ● 67g Ballaststoffe (8%)

Mittagessen

1440 kcal, 90g Eiweiß, 145g netto Kohlenhydrate, 34g Fett



Stückige Dosensuppe (nicht cremig)
3 Dose- 741 kcal



Einfacher Kichererbsensalat
701 kcal

Abendessen

1450 kcal, 130g Eiweiß, 78g netto Kohlenhydrate, 62g Fett



Unter dem Grill gebratene Tilapia mit Parmesan
18 2/3 oz- 918 kcal



Zuckerschoten mit Butter
161 kcal



Farro
1 Tassen (gekocht)- 370 kcal

Proteinergänzung(en)

275 kcal, 61g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake
2 1/2 Messlöffel- 273 kcal

Day
5

3188 kcal ● 201g Protein (25%) ● 72g Fett (20%) ● 378g Kohlenhydrate (47%) ● 57g Ballaststoffe (7%)

Mittagessen

1475 kcal, 88g Eiweiß, 165g netto Kohlenhydrate, 41g Fett



Caprese-Salat

71 kcal



Veganer Fleischbällchen-Sub

3 Sub(s)- 1403 kcal

Proteinergänzung(en)

275 kcal, 61g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake

2 1/2 Messlöffel- 273 kcal

Abendessen

1440 kcal, 52g Eiweiß, 211g netto Kohlenhydrate, 30g Fett



Weißer Reis

1 Tasse gekochter Reis- 246 kcal



Würzige Linsen-Tacos

6 Taco(s)- 1195 kcal

Day
6

3156 kcal ● 218g Protein (28%) ● 65g Fett (19%) ● 382g Kohlenhydrate (48%) ● 43g Ballaststoffe (5%)

Mittagessen

1475 kcal, 88g Eiweiß, 165g netto Kohlenhydrate, 41g Fett



Caprese-Salat

71 kcal



Veganer Fleischbällchen-Sub

3 Sub(s)- 1403 kcal

Proteinergänzung(en)

275 kcal, 61g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake

2 1/2 Messlöffel- 273 kcal

Abendessen

1410 kcal, 69g Eiweiß, 215g netto Kohlenhydrate, 23g Fett



Tofu-Alfredo-Pasta mit Brokkoli

1178 kcal



Brötchen

3 Brötchen- 231 kcal

Day
7

3213 kcal ● 238g Protein (30%) ● 96g Fett (27%) ● 301g Kohlenhydrate (37%) ● 49g Ballaststoffe (6%)

Mittagessen

1530 kcal, 109g Eiweiß, 83g netto Kohlenhydrate, 71g Fett



Seitan-Salat

1437 kcal



Heidelbeeren

1 Tasse(s)- 95 kcal

Proteinergänzung(en)

275 kcal, 61g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 1g Fett



Proteinshake

2 1/2 Messlöffel- 273 kcal

Abendessen

1410 kcal, 69g Eiweiß, 215g netto Kohlenhydrate, 23g Fett



Tofu-Alfredo-Pasta mit Brokkoli

1178 kcal



Brötchen

3 Brötchen- 231 kcal

Getränke

- ☐ Wasser
27 3/4 Tasse(n) (mL)
- ☐ Proteinpulver
17 1/2 Schöpfer (je ≈80 ml) (543g)
- ☐ Mandelmilch, ungesüßt
2/3 Tasse (mL)

Gemüse und Gemüseprodukte

- ☐ Tomaten
15 1/2 mittel, ganz (Ø ≈6,0 cm) (1913g)
- ☐ Gefrorene Zuckerschoten
2 Tasse (288g)
- ☐ Zwiebel
1 1/2 mittel (≈6,4 cm Ø) (160g)
- ☐ frische Petersilie
9 Stängel (9g)
- ☐ Knoblauch
5 2/3 Zehe(n) (17g)
- ☐ Karotten
1 klein (ca. 14 cm lang) (50g)
- ☐ Gefrorener Brokkoli
1 1/3 Packung (379g)
- ☐ frischer Spinat
8 Tasse(n) (240g)

Hülsenfrüchte und Hülsenfruchtprodukte

- ☐ schwarze Bohnen
14 EL (210g)
- ☐ fester Tofu
2 1/2 lbs (1192g)
- ☐ Kichererbsen, konserviert
3 Dose (1344g)
- ☐ rote Linsen, roh
3/4 Tasse (144g)

Obst und Fruchtsäfte

- ☐ Avocados
2 3/4 Avocado(s) (551g)
- ☐ Zitronensaft
2 1/3 EL (mL)
- ☐ Blaubeeren
1 Tasse (148g)

Suppen, Saucen und Bratensoßen

- ☐ Salsa Verde
1/2 Tasse (112g)

Nuss- und Samenprodukte

- ☐ geröstete Kürbiskerne, ungesalzen
14 EL (103g)

Andere

- ☐ Gemischte Blattsalate
2 1/2 Packung (≈155 g) (367g)
- ☐ vegane Wurst
6 Würstchen (600g)
- ☐ Farro
1 Tasse (208g)
- ☐ Vegane Fleischbällchen, gefroren
24 Fleischbällchen (720g)
- ☐ Nährhefe
1/4 Tasse (13g)
- ☐ Sub-Brötchen
6 Brötchen (510g)

Fette und Öle

- ☐ Öl
2 1/2 oz (mL)
- ☐ Balsamico-Vinaigrette
3 oz (mL)
- ☐ Mayonnaise
1/4 Tasse (mL)
- ☐ Salatdressing
4 EL (mL)

Milch- und Eierprodukte

- ☐ Vollmilch
3 1/2 Tasse(n) (mL)
- ☐ Frischer Mozzarella
3/4 lbs (331g)
- ☐ Butter
1/2 Stange (60g)
- ☐ Parmesan
9 1/4 EL (58g)

Fisch- und Schalentierprodukte

- ☐ Tilapia, roh
2 1/3 lbs (1045g)

Getreide und Teigwaren

- ☐ Langkorn-Weißreis
6 EL (69g)

☐ Herzhafte Dosen-Suppe (nicht-cremig)
6 Dose (≈540 g) (3156g)

☐ Apfelessig
3 EL (mL)

☐ Pasta-Sauce
1 1/2 Tasse (390g)

☐ Salsa
6 EL (108g)

Gewürze und Kräuter

☐ Gemahlener Kreuzkümmel
3 EL (18g)

☐ frischer Basilikum
3/4 oz (18g)

☐ Salz
1/4 oz (8g)

☐ schwarzer Pfeffer
3 g (3g)

☐ Balsamicoessig
3 EL (mL)

☐ Chiliflocken
4 Prise (1g)

☐ Basilikum, getrocknet
1 EL, gemahlen (4g)

☐ ungekochte trockene Pasta
1 lbs (456g)

☐ Seitan
3/4 lbs (340g)

Backwaren

☐ Maistortillas
6 Tortilla, mittel (ca. 15 cm Durchm.) (156g)

☐ Brötchen
6 Brötchen (≈5,1 cm quadratisch, ≈5,1 cm hoch)
(168g)

Mittagessen 1 [↗](#)

An Tag 1 und Tag 2 essen

Tofu-Salat mit Salsa Verde

1234 kcal ● 55g Protein ● 83g Fett ● 39g Kohlenhydrate ● 29g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Tomaten, gehackt

1 3/4 Roma-Tomate (140g)

schwarze Bohnen, abgetropft und abgespült

1/2 Tasse (105g)

Avocados, in Scheiben geschnitten

7 Scheiben (175g)

Salsa Verde

1/4 Tasse (56g)

Gemahlener Kreuzkümmel

3 1/2 TL (7g)

geröstete Kürbiskerne, ungesalzen

1/2 Tasse (52g)

Gemischte Blattsalate

5 1/4 Tasse (158g)

Öl

3 1/2 TL (mL)

fester Tofu

3 1/2 Scheibe(n) (294g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Tomaten, gehackt

3 1/2 Roma-Tomate (280g)

schwarze Bohnen, abgetropft und abgespült

14 EL (210g)

Avocados, in Scheiben geschnitten

14 Scheiben (350g)

Salsa Verde

1/2 Tasse (112g)

Gemahlener Kreuzkümmel

2 1/3 EL (15g)

geröstete Kürbiskerne, ungesalzen

14 EL (103g)

Gemischte Blattsalate

10 1/2 Tasse (315g)

Öl

2 1/3 EL (mL)

fester Tofu

7 Scheibe(n) (588g)

1. Tofu zwischen Papiertüchern pressen, um etwas Wasser zu entfernen; in mundgerechte Würfel schneiden.
2. In einer kleinen Schüssel Tofu, Öl, Kreuzkümmel und eine Prise Salz geben. Alles gut vermengen, bis der Tofu gleichmäßig bedeckt ist.
3. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze von jeder Seite ein paar Minuten braten, bis er knusprig ist.
4. Bohnen zur Pfanne geben und ein paar Minuten mitbraten, bis sie gerade durchgewärmt sind. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.
5. Blattsalate in eine Schüssel geben und Tofu, Bohnen, Avocado und Tomaten darauf anrichten. Den Salat vorsichtig mischen. Mit Kürbiskernen und Salsa Verde garnieren. Servieren.

Milch

1 3/4 Tasse(n) - 261 kcal ● 13g Protein ● 14g Fett ● 20g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Vollmilch
1 3/4 Tasse(n) (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Vollmilch
3 1/2 Tasse(n) (mL)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Mittagessen 2 [↗](#)

An Tag 3 und Tag 4 essen

Stückige Dosensuppe (nicht cremig)

3 Dose - 741 kcal ● 54g Protein ● 20g Fett ● 70g Kohlenhydrate ● 16g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

**Herzhafte Dosen-Suppe
(nicht-cremig)**
3 Dose (≈540 g) (1578g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

**Herzhafte Dosen-Suppe
(nicht-cremig)**
6 Dose (≈540 g) (3156g)

1. Nach Packungsanweisung zubereiten.

Einfacher Kichererbsensalat

701 kcal ● 36g Protein ● 14g Fett ● 75g Kohlenhydrate ● 33g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Zwiebel, dünn geschnitten
3/4 klein (53g)

**Kichererbsen, konserviert,
abgetropft und abgspült**
1 1/2 Dose (672g)

frische Petersilie, gehackt
4 1/2 Stängel (5g)

Apfelessig
1 1/2 EL (mL)

Balsamicoessig
1 1/2 EL (mL)

Tomaten, halbiert
1 1/2 Tasse Cherrytomaten (224g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Zwiebel, dünn geschnitten
1 1/2 klein (105g)

**Kichererbsen, konserviert,
abgetropft und abgspült**
3 Dose (1344g)

frische Petersilie, gehackt
9 Stängel (9g)

Apfelessig
3 EL (mL)

Balsamicoessig
3 EL (mL)

Tomaten, halbiert
3 Tasse Cherrytomaten (447g)

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und vermengen. Servieren!

Mittagessen 3 [↗](#)

An Tag 5 und Tag 6 essen

Caprese-Salat

71 kcal ● 4g Protein ● 5g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Tomaten, halbiert

2 2/3 EL Cherrytomaten (25g)

Balsamico-Vinaigrette

1 TL (mL)

frischer Basilikum

4 TL Blätter, ganz (2g)

Gemischte Blattsalate

1/6 Packung (≈155 g) (26g)

Frischer Mozzarella

1/2 oz (14g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Tomaten, halbiert

1/3 Tasse Cherrytomaten (50g)

Balsamico-Vinaigrette

2 TL (mL)

frischer Basilikum

2 2/3 EL Blätter, ganz (4g)

Gemischte Blattsalate

1/3 Packung (≈155 g) (52g)

Frischer Mozzarella

1 oz (28g)

1. In einer großen Schüssel Blattsalate, Basilikum und Tomaten vermischen.
2. Vor dem Servieren mit Mozzarella und Balsamico-Vinaigrette toppen.

Veganer Fleischbällchen-Sub

3 Sub(s) - 1403 kcal ● 84g Protein ● 36g Fett ● 162g Kohlenhydrate ● 23g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Vegane Fleischbällchen, gefroren

12 Fleischbällchen (360g)

Pasta-Sauce

3/4 Tasse (195g)

Nährhefe

1 EL (4g)

Sub-Brötchen

3 Brötchen (255g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Vegane Fleischbällchen, gefroren

24 Fleischbällchen (720g)

Pasta-Sauce

1 1/2 Tasse (390g)

Nährhefe

2 EL (8g)

Sub-Brötchen

6 Brötchen (510g)

1. Vegane Fleischbällchen nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Pastasauce auf dem Herd oder in der Mikrowelle erwärmen.
3. Wenn die Fleischbällchen fertig sind, in das Subbrötchen legen, mit Sauce und Hefeflocken (als Käse-Alternative) toppen.
4. Servieren.

Mittagessen 4 [↗](#)

An Tag 7 essen

Seitan-Salat

1437 kcal ● 108g Protein ● 71g Fett ● 66g Kohlenhydrate ● 27g Ballaststoffe



Avocados, grob gehackt

1 Avocado(s) (201g)

Tomaten, halbiert

24 Kirschtomaten (408g)

Seitan, zerbröseln oder in Scheiben geschnitten

3/4 lbs (340g)

frischer Spinat

8 Tasse(n) (240g)

Salatdressing

4 EL (mL)

Nährhefe

4 TL (5g)

Öl

4 TL (mL)

1. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen.
2. Seitan hinzufügen und etwa 5 Minuten braten, bis er gebräunt ist. Mit Hefeflocken bestreuen.
3. Seitan auf einem Spinatbett anrichten.
4. Mit Tomaten, Avocado und Salatdressing toppen. Servieren.

Heidelbeeren

1 Tasse(s) - 95 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 18g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Ergibt 1 Tasse(s)

Blaubeeren

1 Tasse (148g)

1. Heidelbeeren abspülen und servieren.

Abendessen 1 [↗](#)

An Tag 1 und Tag 2 essen

Vegane Wurst

3 Wurst(en) - 804 kcal ● 84g Protein ● 36g Fett ● 32g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

vegane Wurst

3 Würstchen (300g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

vegane Wurst

6 Würstchen (600g)

1. Nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Servieren.

Einfacher Mozzarella-Tomaten-Salat

645 kcal ● 37g Protein ● 45g Fett ● 18g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Frischer Mozzarella, in Scheiben geschnitten

1/3 lbs (151g)

Tomaten, in Scheiben geschnitten

2 groß, ganz (Ø ≈ 7,6 cm) (364g)

frischer Basilikum

2 2/3 EL, gehackt (7g)

Balsamico-Vinaigrette

2 2/3 EL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Frischer Mozzarella, in Scheiben geschnitten

2/3 lbs (302g)

Tomaten, in Scheiben geschnitten

4 groß, ganz (Ø ≈ 7,6 cm) (728g)

frischer Basilikum

1/3 Tasse, gehackt (14g)

Balsamico-Vinaigrette

1/3 Tasse (mL)

1. Tomaten- und Mozzarellascheiben abwechselnd anrichten.
2. Basilikum über die Scheiben streuen und mit Dressing beträufeln.

Abendessen 2 [↗](#)

An Tag 3 und Tag 4 essen

Unter dem Grill gebratene Tilapia mit Parmesan

18 2/3 oz - 918 kcal ● 114g Protein ● 49g Fett ● 6g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Butter, weich gemacht

3 1/2 TL (17g)

Salz

1/2 TL (3g)

schwarzer Pfeffer

1/2 TL, gemahlen (1g)

Tilapia, roh

18 2/3 oz (523g)

Zitronensaft

3 1/2 TL (mL)

Mayonnaise

1 3/4 EL (mL)

Parmesan

1/4 Tasse (29g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Butter, weich gemacht

2 1/3 EL (33g)

Salz

1 TL (7g)

schwarzer Pfeffer

1 TL, gemahlen (3g)

Tilapia, roh

2 1/3 lbs (1045g)

Zitronensaft

2 1/3 EL (mL)

Mayonnaise

1/4 Tasse (mL)

Parmesan

9 1/3 EL (58g)

1. Ofen-Grill vorheizen. Grillpfanne fetten oder mit Aluminiumfolie auslegen.
2. Parmesankäse, Butter, Mayonnaise und Zitronensaft in einer kleinen Schüssel vermischen.
3. Fisch mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Filets in einer einzigen Lage auf das vorbereitete Blech legen.
5. 2–3 Minuten ein paar Zentimeter unter dem Grill grillen. Filets wenden und weitere 2–3 Minuten grillen. Filets aus dem Ofen nehmen und die Parmesan-Mischung auf die Oberseite geben.
6. Unter dem Grill weitergrillen, bis der Fisch sich leicht mit einer Gabel zerteilen lässt, etwa 2 Minuten.

Zuckerschoten mit Butter

161 kcal ● 4g Protein ● 11g Fett ● 6g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Gefrorene Zuckerschoten

1 Tasse (144g)

Butter

1 EL (14g)

Salz

3/4 Prise (0g)

schwarzer Pfeffer

3/4 Prise (0g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Gefrorene Zuckerschoten

2 Tasse (288g)

Butter

2 EL (27g)

Salz

1 1/2 Prise (1g)

schwarzer Pfeffer

1 1/2 Prise (0g)

1. Zuckerschoten nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Mit Butter beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Farro

1 Tassen (gekocht) - 370 kcal ● 12g Protein ● 2g Fett ● 66g Kohlenhydrate ● 10g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Wasser

4 Tasse(n) (mL)

Farro

1/2 Tasse (104g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Wasser

8 Tasse(n) (mL)

Farro

1 Tasse (208g)

1. Befolgen Sie die Packungsanweisungen, falls diese abweichen. Salzwasser zum Kochen bringen. Farro hinzufügen, erneut aufkochen, dann die Hitze auf mittelhoch reduzieren und ungedeckt etwa 30 Minuten kochen, bis er weich ist. Abgießen und servieren.
-

Abendessen 3 [↗](#)

An Tag 5 essen

Weißer Reis

1 Tasse gekochter Reis - 246 kcal ● 5g Protein ● 0g Fett ● 55g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe

Ergibt 1 Tasse gekochter Reis

Langkorn-Weißreis

6 EL (69g)

Wasser

3/4 Tasse(n) (mL)



1. (Hinweis: Befolgen Sie die Anweisungen auf der Reisverpackung, falls diese abweichen)
2. Reis, Wasser und eine Prise Salz in einen Topf geben und umrühren.
3. Bei hoher Hitze zum Kochen bringen. Sobald es kocht, die Hitze auf niedrig reduzieren, zudecken und 15–18 Minuten köcheln lassen, oder bis das Wasser aufgenommen ist und der Reis zart ist.
4. Vom Herd nehmen und zugedeckt 5 Minuten ruhen lassen.
5. Mit einer Gabel auflockern und servieren.

Würzige Linsen-Tacos

6 Taco(s) - 1195 kcal ● 47g Protein ● 29g Fett ● 157g Kohlenhydrate ● 29g Ballaststoffe



Ergibt 6 Taco(s)

Knoblauch, fein gehackt

3 Zehe(n) (9g)

Chiliflocken

4 Prise (1g)

Wasser

1 1/2 Tasse(n) (mL)

Öl

1 1/2 EL (mL)

Salsa

6 EL (108g)

Gemahlener Kreuzkümmel

1/2 EL (3g)

Zwiebel, gewürfelt

1/2 mittel (≈6,4 cm Ø) (55g)

Karotten, geschält und gerieben

1 klein (ca. 14 cm lang) (50g)

Maistortillas

6 Tortilla, mittel (ca. 15 cm Durchm.) (156g)

rote Linsen, roh

3/4 Tasse (144g)

1. Die Hälfte des Öls in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Zwiebel, Karotte und Knoblauch hinzufügen und 5–7 Minuten kochen, bis die Zwiebel glasig ist.\r\nKreuzkümmel einrühren und etwa eine Minute kochen, bis es duftet.\r\nWasser, Salsa, Linsen und etwas Salz hinzufügen. Aufkochen, abdecken, die Hitze reduzieren und 20–25 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen weich sind.\r\nDie Linsenmasse auf Tortillas verteilen und fast bis zum Rand ausstreichen. Zerstoßenen roten Pfeffer darüber streuen.\r\nDas restliche Öl in einer antihafbeschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Tortilla mit der Linsen-Seite nach oben hineinlegen und 3–5 Minuten toasten, bis die Ränder knusprig werden.\r\nDie Tacos auf einen Teller legen, zusammenklappen und servieren.

Abendessen 4 [↗](#)

An Tag 6 und Tag 7 essen

Tofu-Alfredo-Pasta mit Brokkoli

1178 kcal ● 61g Protein ● 19g Fett ● 176g Kohlenhydrate ● 14g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Basilikum, getrocknet

1/2 EL, gemahlen (2g)

Mandelmilch, ungesüßt

1/3 Tasse (mL)

Salz

1/3 Prise (0g)

Knoblauch

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

Gefrorener Brokkoli

2/3 Packung (189g)

fester Tofu

2/3 Packung (450 g) (302g)

ungekochte trockene Pasta

1/2 lbs (228g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Basilikum, getrocknet

1 EL, gemahlen (4g)

Mandelmilch, ungesüßt

2/3 Tasse (mL)

Salz

2/3 Prise (0g)

Knoblauch

2 2/3 Zehe(n) (8g)

Gefrorener Brokkoli

1 1/3 Packung (379g)

fester Tofu

1 1/3 Packung (450 g) (604g)

ungekochte trockene Pasta

16 oz (456g)

1. Pasta und Brokkoli nach Packungsanweisung kochen.
2. Währenddessen Tofu, Knoblauch, Salz und Basilikum in einem Zerkleinerer oder Mixer geben.
3. Mandelmilch nach und nach hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
4. In eine Pfanne geben und erwärmen. Nicht zum Kochen bringen, sonst gerinnt die Sauce.
5. Zum Servieren Pasta mit Brokkoli und Sauce toppen.
6. Für Reste: Für beste Ergebnisse Pasta, Sauce und Brokkoli getrennt in luftdichten Behältern aufbewahren. Bei Bedarf erwärmen.

Brötchen

3 Brötchen - 231 kcal ● 8g Protein ● 4g Fett ● 40g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Brötchen

3 Brötchen (≈5,1 cm quadratisch,
≈5,1 cm hoch) (84g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Brötchen

6 Brötchen (≈5,1 cm quadratisch,
≈5,1 cm hoch) (168g)

1. Guten Appetit.

Proteinergänzung(en) [↗](#)

Täglich essen

Proteinshake

2 1/2 Messlöffel - 273 kcal ● 61g Protein ● 1g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Wasser

2 1/2 Tasse(n) (mL)

Proteinpulver

2 1/2 Schöpfer (je ≈80 ml) (78g)

Für alle 7 Mahlzeiten:

Wasser

17 1/2 Tasse(n) (mL)

Proteinpulver

17 1/2 Schöpfer (je ≈80 ml) (543g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.
-