

Meal Plan - 1500-Kalorien-Paleo-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 1455 kcal ● 174g Protein (48%) ● 54g Fett (33%) ● 53g Kohlenhydrate (15%) ● 16g Ballaststoffe (5%)

Mittagessen

705 kcal, 71g Eiweiß, 36g netto Kohlenhydrate, 27g Fett



Hühnchen-, Rote-Bete- & Karotten-Salatbowl
599 kcal



Apfel
1 Apfel(s)- 105 kcal

Abendessen

750 kcal, 104g Eiweiß, 17g netto Kohlenhydrate, 26g Fett



Geröstete Karotten
3 Karotte(s)- 158 kcal



Hähnchenbrust mit Zitronenpfeffer
16 oz- 592 kcal

Day 2 1473 kcal ● 156g Protein (42%) ● 49g Fett (30%) ● 83g Kohlenhydrate (23%) ● 20g Ballaststoffe (5%)

Mittagessen

720 kcal, 52g Eiweiß, 66g netto Kohlenhydrate, 22g Fett



Rote Rüben
3 Rote Rüben- 72 kcal



Einfacher Puten-Burger
2 Burger- 375 kcal



Süßkartoffelpüree
275 kcal

Abendessen

750 kcal, 104g Eiweiß, 17g netto Kohlenhydrate, 26g Fett



Geröstete Karotten
3 Karotte(s)- 158 kcal



Hähnchenbrust mit Zitronenpfeffer
16 oz- 592 kcal

Day 3 1521 kcal ● 117g Protein (31%) ● 76g Fett (45%) ● 74g Kohlenhydrate (19%) ● 18g Ballaststoffe (5%)

Mittagessen

720 kcal, 52g Eiweiß, 66g netto Kohlenhydrate, 22g Fett



Rote Rüben
3 Rote Rüben- 72 kcal



Einfacher Puten-Burger
2 Burger- 375 kcal



Süßkartoffelpüree
275 kcal

Abendessen

800 kcal, 65g Eiweiß, 8g netto Kohlenhydrate, 54g Fett



Spargel
157 kcal



Schweinekoteletts mit Koriander- und Kreuzkümmel-Rub
1 1/2 Kotelett(s)- 642 kcal

Day 4 1477 kcal ● 95g Protein (26%) ● 104g Fett (63%) ● 22g Kohlenhydrate (6%) ● 19g Ballaststoffe (5%)

Mittagessen

680 kcal, 30g Eiweiß, 14g netto Kohlenhydrate, 50g Fett



Einfacher Grünkohl-Avocado-Salat
345 kcal



Speck-Hamburger im Salatblatt
1 Pattys (4oz jeweils)- 333 kcal

Abendessen

800 kcal, 65g Eiweiß, 8g netto Kohlenhydrate, 54g Fett



Spargel
157 kcal



Schweinekoteletts mit Koriander- und Kreuzkümmel-Rub
1 1/2 Kotelett(s)- 642 kcal

Day 5 1459 kcal ● 122g Protein (34%) ● 79g Fett (49%) ● 48g Kohlenhydrate (13%) ● 17g Ballaststoffe (5%)

Mittagessen

720 kcal, 58g Eiweiß, 35g netto Kohlenhydrate, 36g Fett



Honig-Senf-Hähnchen
8 oz- 437 kcal



Spargel
282 kcal

Abendessen

740 kcal, 64g Eiweiß, 13g netto Kohlenhydrate, 43g Fett



Zucchini-Nudeln mit Bacon
325 kcal



Einfacher Grünkohl-Avocado-Salat
115 kcal



Im Ofen gebackenes Hähnchen mit Tomaten und Oliven
6 oz- 300 kcal

Day 6 1459 kcal ● 122g Protein (34%) ● 79g Fett (49%) ● 48g Kohlenhydrate (13%) ● 17g Ballaststoffe (5%)

Mittagessen

720 kcal, 58g Eiweiß, 35g netto Kohlenhydrate, 36g Fett



Honig-Senf-Hähnchen
8 oz- 437 kcal



Spargel
282 kcal

Abendessen

740 kcal, 64g Eiweiß, 13g netto Kohlenhydrate, 43g Fett



Zucchini-Nudeln mit Bacon
325 kcal



Einfacher Grünkohl-Avocado-Salat
115 kcal



Im Ofen gebackenes Hähnchen mit Tomaten und Oliven
6 oz- 300 kcal

Day 7 1541 kcal ● 124g Protein (32%) ● 83g Fett (48%) ● 56g Kohlenhydrate (15%) ● 18g Ballaststoffe (5%)

Mittagessen

700 kcal, 82g Eiweiß, 22g netto Kohlenhydrate, 28g Fett



Ein-Pfannen-geröstetes Hähnchen & Gemüse
596 kcal



Geröstete Süßkartoffeln mit Rosmarin
105 kcal

Abendessen

840 kcal, 43g Eiweiß, 34g netto Kohlenhydrate, 55g Fett



Honig-Balsamico-Hähnchensalat
665 kcal



Avocado
176 kcal

Gemüse und Gemüseprodukte

- ☐ Karotten
7 3/4 mittel (473g)
- ☐ Vorgekochte Rote Bete (konserviert oder gekühlt)
16 oz (451g)
- ☐ Süßkartoffeln
3 1/3 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (700g)
- ☐ Spargel
1 3/4 lbs (794g)
- ☐ Knoblauch
4 1/2 Zehe(n) (14g)
- ☐ Kale-Blätter
1 1/4 Bund (213g)
- ☐ Römersalat
1 Blatt innen (6g)
- ☐ Zucchini
2 1/2 mittel (490g)
- ☐ Tomaten
2 3/4 mittel, ganz (Ø ≈6,0 cm) (337g)
- ☐ Rote Paprika
1/2 mittel (ca. 7 cm lang, Durchm. 6,5 cm) (60g)
- ☐ Brokkoli
1/2 Tasse, gehackt (46g)
- ☐ Zwiebel
1/4 mittel (≈6,4 cm Ø) (28g)

Fette und Öle

- ☐ Öl
2 1/2 oz (mL)
- ☐ Olivenöl
5 oz (mL)
- ☐ Balsamico-Vinaigrette
3 EL (mL)

Gewürze und Kräuter

- ☐ Zitronenpfeffer
2 EL (14g)
- ☐ Thymian, getrocknet
1/3 TL, Blätter (0g)
- ☐ schwarzer Pfeffer
1/4 oz (6g)
- ☐ Salz
3 1/2 TL (21g)
- ☐ gemahlener Koriander
1 1/2 EL (8g)
- ☐ Gemahlener Kreuzkümmel
11 g (11g)
- ☐ frischer Basilikum
12 Blätter (6g)

Geflügelprodukte

- ☐ Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh
5 lbs (2329g)
- ☐ Hackfleisch (Pute), roh
1 lbs (454g)
- ☐ Hähnchenflügel, mit Haut, roh
10 1/4 oz (292g)

Suppen, Saucen und Bratensoßen

- ☐ Apfelessig
2/3 TL (mL)

Obst und Fruchtsäfte

- ☐ Äpfel
1 mittel (Durchm. 3") (182g)
- ☐ Zitronensaft
2 2/3 fl oz (mL)
- ☐ Zitrone
1 1/4 klein (73g)
- ☐ Avocados
1 3/4 Avocado(s) (352g)
- ☐ grüne Oliven
12 groß (53g)

Schweinefleischprodukte

- ☐ Schweinelendenkoteletts, ohne Knochen, roh
3 Kotelett (555g)
- ☐ Bacon
1 Scheibe(n) (10g)
- ☐ Speck, roh
4 Scheibe(n) (113g)

Andere

- ☐ Rinderhackfleisch (20% Fett)
4 oz (113g)
- ☐ Gemischte Blattsalate
2 1/2 Tasse (74g)

Süßwaren

- ☐ Honig
3 oz (88g)

- ☐ Chilipulver
2 TL (5g)
 - ☐ Dijon-Senf
3 EL (50g)
 - ☐ Paprika
1 TL (2g)
 - ☐ Knoblauchpulver
1 TL (3g)
 - ☐ Balsamicoessig
3/4 EL (mL)
 - ☐ Oregano (getrocknet)
1/4 EL, gemahlen (1g)
 - ☐ Rosmarin, getrocknet
4 Prise (1g)
-

Mittagessen 1 [↗](#)

An Tag 1 essen

Hähnchen-, Rote-Bete- & Karotten-Salatbowl

599 kcal ● 70g Protein ● 27g Fett ● 15g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Karotten, dünn in Scheiben geschnitten

2/3 mittel (41g)

Vorgekochte Rote Bete (konserviert oder gekühlt), in Würfel geschnitten

1/3 lbs (151g)

Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh, in Würfel geschnitten

2/3 lbs (299g)

Apfelessig

2/3 TL (mL)

Thymian, getrocknet

1/3 TL, Blätter (0g)

Öl

4 TL (mL)

1. Die Hälfte des Öls in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Hähnchenwürfel mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen und braten, bis sie durchgegart und goldbraun sind.
2. Hähnchen mit gewürfelter Rote Bete und in Scheiben geschnittenen Karotten anrichten. Mit dem restlichen Öl, Essig, Thymian und etwas zusätzlichem Salz und Pfeffer beträufeln. Servieren.

Apfel

1 Apfel(s) - 105 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 21g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Ergibt 1 Apfel(s)

Äpfel

1 mittel (Durchm. 3") (182g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Mittagessen 2 [↗](#)

An Tag 2 und Tag 3 essen

Rote Rüben

3 Rote Rüben - 72 kcal ● 3g Protein ● 0g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

**Vorgekochte Rote Bete
(konserviert oder gekühlt)**
3 Rote Bete(n) (150g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

**Vorgekochte Rote Bete
(konserviert oder gekühlt)**
6 Rote Bete(n) (300g)

1. Rote Rüben in Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen (optional: zusätzlich mit Rosmarin oder einem Schuss Balsamessig würzen) und servieren.

Einfacher Puten-Burger

2 Burger - 375 kcal ● 45g Protein ● 22g Fett ● 0g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Öl
1 TL (mL)
Hackfleisch (Pute), roh
1/2 lbs (227g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Öl
2 TL (mL)
Hackfleisch (Pute), roh
1 lbs (454g)

1. In einer Schüssel das Putenhack mit etwas Salz, Pfeffer und weiteren gewünschten Gewürzen würzen und zu Burgern formen.
2. Öl in einer heißen Pfanne oder auf dem Grill erhitzen. Burger hinzufügen und etwa 3–4 Minuten pro Seite braten, bis sie innen nicht mehr rosa sind. Servieren.

Süßkartoffelpüree

275 kcal ● 5g Protein ● 0g Fett ● 54g Kohlenhydrate ● 9g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Süßkartoffeln

1 1/2 Süßkartoffel, 12,5 cm lang
(315g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Süßkartoffeln

3 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (630g)

1. Süßkartoffeln mit einer Gabel ein paar Mal einstechen, damit sie ablüften, und bei hoher Leistung etwa 5–10 Minuten in der Mikrowelle garen, bis die Süßkartoffel durchgehend weich ist. Zum leichten Abkühlen beiseitestellen.
2. Wenn sie kühl genug sind, die Schale entfernen und wegwerfen. Das Fruchtfleisch in eine kleine Schüssel geben und mit der Rückseite einer Gabel zu einem glatten Püree zerdrücken. Mit einer Prise Salz abschmecken und servieren.

Mittagessen 3 [↗](#)

An Tag 4 essen

Einfacher Grünkohl-Avocado-Salat

345 kcal ● 7g Protein ● 23g Fett ● 14g Kohlenhydrate ● 14g Ballaststoffe



Zitrone, ausgepresst

3/4 klein (44g)

Avocados, gehackt

3/4 Avocado(s) (151g)

Kale-Blätter, gehackt

3/4 Bund (128g)

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben.
2. Mit den Fingern Avocado und Zitronensaft in den Grünkohl einmassieren, bis die Avocado cremig wird und den Grünkohl überzieht.
3. Nach Wunsch mit Salz und Pfeffer würzen. Servieren.

Speck-Hamburger im Salatblatt

1 Pattys (4oz jeweils) - 333 kcal ● 23g Protein ● 27g Fett ● 0g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Ergibt 1 Pattys (4oz jeweils)

Bacon

1 Scheibe(n) (10g)

Römersalat

1 Blatt innen (6g)

Rinderhackfleisch (20% Fett)

4 oz (113g)

1. Eine Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und den Speck braten, bis er fertig ist.
2. In der Zwischenzeit das Hackfleisch zu Patties formen und alle Seiten mit Salz/Pfeffer nach Geschmack würzen.
3. Den gebratenen Speck entfernen und die Patties in die Pfanne legen. Auf jeder Seite etwa 4 Minuten garen (oder bis die Kerntemperatur etwa 160°F (70°C) erreicht).
4. Wenn die Patties fertig sind, auf Romana-Salat legen und mit Speck belegen.
5. Servieren.

Mittagessen 4 [↗](#)

An Tag 5 und Tag 6 essen

Honig-Senf-Hähnchen

8 oz - 437 kcal ● 52g Protein ● 12g Fett ● 28g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Dijon-Senf

5 TL (25g)

Honig

5 TL (34g)

Öl

1 TL (mL)

Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh

1/2 lbs (227g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Dijon-Senf

3 EL (50g)

Honig

3 EL (68g)

Öl

2 1/2 TL (mL)

Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh

1 lbs (454g)

1. Honig und Senf in einer kleinen Schüssel verquirlen. Beiseite stellen.
2. Hähnchen mit etwas Salz/Pfeffer würzen.
3. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Hähnchen in die Pfanne geben und 3–5 Minuten pro Seite braten. Die Zeit hängt von der Dicke der Hähnchenbrust ab.
4. Wenn das Hähnchen fast fertig ist, Honig-Senf-Sauce darüber träufeln und das Hähnchen ein paar Mal wenden, bis es gleichmäßig überzogen ist.
5. Aus der Pfanne nehmen und servieren.

Spargel

282 kcal ● 6g Protein ● 23g Fett ● 7g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Olivenöl
5 TL (mL)
schwarzer Pfeffer
1/2 TL, gemahlen (1g)
Salz
1/2 TL (3g)
Zitronensaft
5 TL (mL)
Spargel
1/2 lbs (255g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Olivenöl
1/4 Tasse (mL)
schwarzer Pfeffer
1 TL, gemahlen (3g)
Salz
1 TL (7g)
Zitronensaft
1/4 Tasse (mL)
Spargel
18 oz (510g)

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.

Mittagessen 5 [↗](#)

An Tag 7 essen

Ein-Pfannen-geröstetes Hähnchen & Gemüse

596 kcal ● 81g Protein ● 24g Fett ● 10g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Zucchini, in Scheiben geschnitten
1/2 mittel (98g)
Rote Paprika, entkernt und in Scheiben geschnitten
1/2 mittel (ca. 7 cm lang, Durchm. 6,5 cm) (60g)
Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh
3/4 lbs (340g)
Oregano (getrocknet)
1/4 EL, gemahlen (1g)
Brokkoli
1/2 Tasse, gehackt (46g)
schwarzer Pfeffer
3 Prise, gemahlen (1g)
Salz
3 Prise (2g)
Zwiebel, in Scheiben geschnitten
1/4 mittel (≈6,4 cm Ø) (28g)
Öl
1 EL (mL)
Tomaten
4 EL Cherrytomaten (37g)

1. Den Ofen auf 500 °F (260 °C) vorheizen.
Alle Gemüse in große Stücke schneiden. Hähnchen in kleine Würfel schneiden.
In einer Bratform oder auf einem Backblech Gemüse, rohes Hähnchen, Öl und Gewürze geben und vermengen.
Ca. 15–20 Minuten backen, bis das Hähnchen durchgegart ist und das Gemüse leicht gebräunt ist.

Geröstete Süßkartoffeln mit Rosmarin

105 kcal ● 1g Protein ● 5g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Süßkartoffeln, in 1" Würfel geschnitten
1/3 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (70g)
Rosmarin, getrocknet
4 Prise (1g)
schwarzer Pfeffer
1 1/3 Prise, gemahlen (0g)
Salz
1 1/3 Prise (1g)
Olivenöl
1 TL (mL)

1. Backofen auf 425 °F (220 °C) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Alle Zutaten in einer mittelgroßen Schüssel vermengen und durchmischen, bis alles bedeckt ist.
3. Süßkartoffeln gleichmäßig auf dem Backblech verteilen.
4. Etwa 30 Minuten im Ofen backen, bis sie goldbraun sind.
5. Aus dem Ofen nehmen und servieren.

Abendessen 1 [↗](#)

An Tag 1 und Tag 2 essen

Geröstete Karotten

3 Karotte(s) - 158 kcal ● 2g Protein ● 8g Fett ● 15g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Karotten, in Scheiben geschnitten
3 groß (216g)
Öl
1/2 EL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Karotten, in Scheiben geschnitten
6 groß (432g)
Öl
1 EL (mL)

1. Den Ofen auf 400 °F (200 °C) vorheizen.
2. Die in Scheiben geschnittenen Karotten auf ein Backblech legen, mit Öl und einer Prise Salz vermengen. Gleichmäßig verteilen und etwa 30 Minuten rösten, bis sie weich sind. Servieren.

Hähnchenbrust mit Zitronenpfeffer

16 oz - 592 kcal ● 102g Protein ● 19g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Zitronenpfeffer

1 EL (7g)

Olivenöl

1/2 EL (mL)

Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh

1 lbs (448g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Zitronenpfeffer

2 EL (14g)

Olivenöl

1 EL (mL)

Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh

2 lbs (896g)

1. Zuerst die Hähnchenbrust mit Olivenöl und Zitronenpfeffer einreiben. Wenn auf dem Herd zubereitet, etwas Öl für die Pfanne aufbewahren.
2. AUF DEM HERD
3. Den Rest des Olivenöls in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, die Hähnchenbrust hineinlegen und kochen, bis die Ränder undurchsichtig sind, etwa 10 Minuten.
4. Die Brust wenden, dann die Pfanne abdecken, die Hitze reduzieren und weitere 10 Minuten garen.
5. IM OFEN
6. Den Ofen auf 400 °F (ca. 200 °C) vorheizen.
7. Hähnchen auf ein Gitterrost (empfohlen) oder auf ein Backblech legen.
8. 10 Minuten backen, wenden und weitere 15 Minuten backen (oder bis die Kerntemperatur 165 °F erreicht).
9. UNTER DEM GRILL/GRILLEN
10. Das obere Backofengitter so positionieren, dass es 3–4 Zoll (7–10 cm) vom Heizelement entfernt ist.
11. Den Ofen auf Grillstufe (broil) auf hoher Stufe vorheizen.
12. Hähnchen 3–8 Minuten pro Seite grillen. Die tatsächliche Zeit hängt von der Dicke der Brust und der Nähe zum Heizelement ab.

Abendessen 2 [↗](#)

An Tag 3 und Tag 4 essen

Spargel

157 kcal ● 3g Protein ● 13g Fett ● 4g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Olivenöl

1 EL (mL)

schwarzer Pfeffer

1/3 TL, gemahlen (1g)

Salz

1/3 TL (2g)

Zitronensaft

1 EL (mL)

Spargel

5 oz (142g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Olivenöl

2 EL (mL)

schwarzer Pfeffer

5 Prise, gemahlen (1g)

Salz

5 Prise (4g)

Zitronensaft

2 EL (mL)

Spargel

10 oz (284g)

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.

Schweinekoteletts mit Koriander- und Kreuzkümmel-Rub

1 1/2 Kotelett(s) - 642 kcal ● 62g Protein ● 41g Fett ● 4g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Olivenöl, geteilt

1 1/2 EL (mL)

Knoblauch, fein gehackt

2 1/4 Zehe(n) (7g)

schwarzer Pfeffer

1 1/2 Prise (0g)

Schweinelendenkoteletts, ohne

Knochen, roh

1 1/2 Kotelett (278g)

gemahlener Koriander

3/4 EL (4g)

Gemahlener Kreuzkümmel

3/4 EL (5g)

Salz

3 Prise (2g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Olivenöl, geteilt

3 EL (mL)

Knoblauch, fein gehackt

4 1/2 Zehe(n) (14g)

schwarzer Pfeffer

3 Prise (0g)

Schweinelendenkoteletts, ohne

Knochen, roh

3 Kotelett (555g)

gemahlener Koriander

1 1/2 EL (8g)

Gemahlener Kreuzkümmel

1 1/2 EL (9g)

Salz

1/4 EL (5g)

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 3 [↗](#)

An Tag 5 und Tag 6 essen

Zucchini-Nudeln mit Bacon

325 kcal ● 22g Protein ● 23g Fett ● 5g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Speck, roh

2 Scheibe(n) (57g)

Zucchini

1 mittel (196g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Speck, roh

4 Scheibe(n) (113g)

Zucchini

2 mittel (392g)

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 Grünkohl-Avocado-Salat

115 kcal ● 2g Protein ● 8g Fett ● 5g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Zitrone, ausgepresst
1/4 klein (15g)
Avocados, gehackt
1/4 Avocado(s) (50g)
Kale-Blätter, gehackt
1/4 Bund (43g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Zitrone, ausgepresst
1/2 klein (29g)
Avocados, gehackt
1/2 Avocado(s) (101g)
Kale-Blätter, gehackt
1/2 Bund (85g)

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben.
2. Mit den Fingern Avocado und Zitronensaft in den Grünkohl einmassieren, bis die Avocado cremig wird und den Grünkohl überzieht.
3. Nach Wunsch mit Salz und Pfeffer würzen. Servieren.

Im Ofen gebackenes Hähnchen mit Tomaten und Oliven

6 oz - 300 kcal ● 40g Protein ● 12g Fett ● 4g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

frischer Basilikum, geraspelt
6 Blätter (3g)
Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh
6 oz (170g)
Chilipulver
1 TL (3g)
schwarzer Pfeffer
2 Prise (0g)
grüne Oliven
6 groß (26g)
Salz
2 Prise (2g)
Olivenöl
1 TL (mL)
Tomaten
6 Kirschtomaten (102g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

frischer Basilikum, geraspelt
12 Blätter (6g)
Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh
3/4 lbs (340g)
Chilipulver
2 TL (5g)
schwarzer Pfeffer
4 Prise (0g)
grüne Oliven
12 groß (53g)
Salz
4 Prise (3g)
Olivenöl
2 TL (mL)
Tomaten
12 Kirschtomaten (204g)

1. Den Ofen auf 425 °F (220 °C) vorheizen.\r\nDie Hähnchenbrust in eine kleine Auflaufform legen.\r\nDas Olivenöl über das Hähnchen träufeln und mit Salz, Pfeffer und Chili-Pulver würzen.\r\nTomaten, Basilikum und Oliven auf das Hähnchen legen.\r\nDie Auflaufform in den Ofen stellen und etwa 25 Minuten garen.\r\nPrüfen, ob das Hähnchen durchgegart ist. Falls nicht, einige Minuten länger garen.

Abendessen 4 [↗](#)

An Tag 7 essen

Honig-Balsamico-Hähnchensalat

665 kcal ● 41g Protein ● 40g Fett ● 32g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Tomaten, halbiert

10 1/4 EL Cherrytomaten (96g)

Hähnchenflügel, mit Haut, roh

10 1/4 oz (292g)

Gemischte Blattsalate

2 1/2 Tasse (74g)

Paprika

1 TL (2g)

Knoblauchpulver

1 TL (3g)

Gemahlener Kreuzkümmel

1 TL (2g)

Balsamicoessig

3/4 EL (mL)

Balsamico-Vinaigrette

3 EL (mL)

Honig

1 EL (20g)

1. Backofen auf 400°F (200°C) vorheizen.
2. Paprika, Knoblauchpulver und Kreuzkümmel in einer kleinen Schüssel mit etwas Salz/Pfeffer vermischen. Das Hähnchen damit bestreichen und auf einem Backblech etwa 25 Minuten backen.
3. In der Zwischenzeit Honig und Balsamico-Essig vermischen und beiseitestellen.
4. Wenn das Hähnchen gar ist, die Honig-Balsamico-Glasur auf das Hähnchen pinseln und weitere 3 Minuten backen.
5. Mit Salat, Tomaten und Balsamico-Dressing servieren.

Avocado

176 kcal ● 2g Protein ● 15g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 7g Ballaststoffe



Zitronensaft

1/2 TL (mL)

Avocados

1/2 Avocado(s) (101g)

1. Die Avocado öffnen und das Fruchtfleisch herauslöffeln.
2. Nach Belieben mit Zitronen- oder Limettensaft bestreuen.
3. Servieren und essen.