

Meal Plan - 85 g Kohlenhydrate-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 1475 kcal ● 70g Protein (19%) ● 104g Fett (63%) ● 45g Kohlenhydrate (12%) ● 21g Ballaststoffe (6%)

Frühstück

285 kcal, 6g Eiweiß, 4g netto Kohlenhydrate, 24g Fett



Avocado
176 kcal



Geröstete Mandeln
1/8 Tasse(n)- 111 kcal

Snacks

240 kcal, 8g Eiweiß, 9g netto Kohlenhydrate, 18g Fett



Gekochte Eier
1 Ei(s)- 69 kcal



Karotten mit Ranch-Dip
173 kcal

Mittagessen

495 kcal, 22g Eiweiß, 25g netto Kohlenhydrate, 33g Fett



Gegrilltes Käse-Sandwich
1 Sandwich(s)- 495 kcal

Abendessen

450 kcal, 35g Eiweiß, 8g netto Kohlenhydrate, 29g Fett



Einfache Hähnchenschenkel
6 oz- 255 kcal



Grüne Bohnen mit Butter
196 kcal

Day 2 1472 kcal ● 81g Protein (22%) ● 101g Fett (62%) ● 41g Kohlenhydrate (11%) ● 18g Ballaststoffe (5%)

Frühstück

285 kcal, 6g Eiweiß, 4g netto Kohlenhydrate, 24g Fett



Avocado
176 kcal



Geröstete Mandeln
1/8 Tasse(n)- 111 kcal

Snacks

240 kcal, 8g Eiweiß, 9g netto Kohlenhydrate, 18g Fett



Gekochte Eier
1 Ei(s)- 69 kcal



Karotten mit Ranch-Dip
173 kcal

Mittagessen

495 kcal, 22g Eiweiß, 25g netto Kohlenhydrate, 33g Fett



Gegrilltes Käse-Sandwich
1 Sandwich(s)- 495 kcal

Abendessen

450 kcal, 46g Eiweiß, 4g netto Kohlenhydrate, 27g Fett



Mit Olivenöl beträufelte grüne Bohnen
72 kcal



Einfaches Putenhack
8 oz- 375 kcal

Day 3 1506 kcal ● 67g Protein (18%) ● 99g Fett (59%) ● 61g Kohlenhydrate (16%) ● 25g Ballaststoffe (7%)

Frühstück

285 kcal, 6g Eiweiß, 4g netto Kohlenhydrate, 24g Fett



Avocado

176 kcal



Geröstete Mandeln

1/8 Tasse(n)- 111 kcal

Snacks

240 kcal, 8g Eiweiß, 9g netto Kohlenhydrate, 18g Fett



Gekochte Eier

1 Ei(s)- 69 kcal



Karotten mit Ranch-Dip

173 kcal

Mittagessen

480 kcal, 30g Eiweiß, 25g netto Kohlenhydrate, 25g Fett



Schweinekoteletts mit Aprikosen-Glasur

1/2 Kotelett(s)- 151 kcal



Einfacher Grünkohl-Avocado-Salat

230 kcal



Milch

2/3 Tasse(n)- 99 kcal

Abendessen

495 kcal, 24g Eiweiß, 24g netto Kohlenhydrate, 32g Fett



Buttriger Naturreis

125 kcal



Hähnchenschenkel mit Pilzen

3 oz- 295 kcal



Einfacher gemischter Blattsalat mit Tomaten

76 kcal

Day 4 1503 kcal ● 77g Protein (21%) ● 90g Fett (54%) ● 79g Kohlenhydrate (21%) ● 18g Ballaststoffe (5%)

Frühstück

295 kcal, 17g Eiweiß, 13g netto Kohlenhydrate, 18g Fett



Cremiges Rührei

182 kcal



Toast mit Butter

1 Scheibe(n)- 114 kcal

Snacks

230 kcal, 6g Eiweiß, 16g netto Kohlenhydrate, 14g Fett



Geröstete Mandeln

1/8 Tasse(n)- 111 kcal



Kleiner Müsliriegel

1 Riegel(n)- 119 kcal

Mittagessen

480 kcal, 30g Eiweiß, 25g netto Kohlenhydrate, 25g Fett



Schweinekoteletts mit Aprikosen-Glasur

1/2 Kotelett(s)- 151 kcal



Einfacher Grünkohl-Avocado-Salat

230 kcal



Milch

2/3 Tasse(n)- 99 kcal

Abendessen

495 kcal, 24g Eiweiß, 24g netto Kohlenhydrate, 32g Fett



Buttriger Naturreis

125 kcal



Hähnchenschenkel mit Pilzen

3 oz- 295 kcal



Einfacher gemischter Blattsalat mit Tomaten

76 kcal

Day 5 1444 kcal ● 87g Protein (24%) ● 77g Fett (48%) ● 78g Kohlenhydrate (22%) ● 23g Ballaststoffe (6%)

Frühstück

295 kcal, 17g Eiweiß, 13g netto Kohlenhydrate, 18g Fett



Cremiges Rührei
182 kcal



Toast mit Butter
1 Scheibe(n)- 114 kcal

Snacks

230 kcal, 6g Eiweiß, 16g netto Kohlenhydrate, 14g Fett



Geröstete Mandeln
1/8 Tasse(n)- 111 kcal



Kleiner Müsliriegel
1 Riegel(n)- 119 kcal

Mittagessen

495 kcal, 22g Eiweiß, 35g netto Kohlenhydrate, 24g Fett



Karotten und Hummus
82 kcal



Avocado-BLT
411 kcal

Abendessen

425 kcal, 42g Eiweiß, 14g netto Kohlenhydrate, 21g Fett



Hähnchenbrust mit Zitronenpfeffer
6 oz- 222 kcal



Einfacher gemischter Blattsalat
203 kcal

Day 6 1475 kcal ● 79g Protein (22%) ● 83g Fett (50%) ● 80g Kohlenhydrate (22%) ● 23g Ballaststoffe (6%)

Frühstück

270 kcal, 17g Eiweiß, 13g netto Kohlenhydrate, 17g Fett



Milch
1 Tasse(n)- 149 kcal



Ziegenkäse & Tomaten Mini-Ei-Muffin
2 Mini-Muffin(s)- 122 kcal

Snacks

170 kcal, 4g Eiweiß, 14g netto Kohlenhydrate, 9g Fett



Apfelmus
57 kcal



Geröstete Mandeln
1/8 Tasse(n)- 111 kcal

Mittagessen

495 kcal, 22g Eiweiß, 35g netto Kohlenhydrate, 24g Fett



Karotten und Hummus
82 kcal



Avocado-BLT
411 kcal

Abendessen

545 kcal, 37g Eiweiß, 19g netto Kohlenhydrate, 33g Fett



Pekannüsse
1/4 Tasse- 183 kcal



Honig-Senf-Hähnchensalat
277 kcal



Käse-Stick
1 Stück- 83 kcal

Day 7 1536 kcal ● 98g Protein (25%) ● 88g Fett (52%) ● 73g Kohlenhydrate (19%) ● 15g Ballaststoffe (4%)

Frühstück

270 kcal, 17g Eiweiß, 13g netto Kohlenhydrate, 17g Fett



Milch

1 Tasse(n)- 149 kcal



Ziegenkäse & Tomaten Mini-Ei-Muffin

2 Mini-Muffin(s)- 122 kcal

Snacks

170 kcal, 4g Eiweiß, 14g netto Kohlenhydrate, 9g Fett



Apfelmus

57 kcal



Geröstete Mandeln

1/8 Tasse(n)- 111 kcal

Mittagessen

555 kcal, 40g Eiweiß, 27g netto Kohlenhydrate, 29g Fett



Honigglasierte Karotten

128 kcal



Hähnchenschenkel mit Honig-Senf

1 oz- 427 kcal

Abendessen

545 kcal, 37g Eiweiß, 19g netto Kohlenhydrate, 33g Fett



Pekannüsse

1/4 Tasse- 183 kcal



Honig-Senf-Hähnchensalat

277 kcal



Käse-Stick

1 Stück- 83 kcal

Fette und Öle

- ☐ Öl
1/2 oz (mL)
- ☐ Ranch-Dressing
6 EL (mL)
- ☐ Olivenöl
2/3 oz (mL)
- ☐ Salatdressing
1/2 Tasse (mL)

Geflügelprodukte

- ☐ Hähnchenschenkel, ohne Knochen, ohne Haut
6 oz (170g)
- ☐ Hackfleisch (Pute), roh
1/2 lbs (227g)
- ☐ Hähnchenschenkel, mit Knochen und Haut, roh
2 Keule (je ca. 170 g) (340g)
- ☐ Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh
14 oz (395g)

Gemüse und Gemüseprodukte

- ☐ Gefrorene grüne Bohnen
2 Tasse (242g)
- ☐ Babykarotten
52 mittel (520g)
- ☐ Pilze
4 oz (113g)
- ☐ Tomaten
1 2/3 mittel, ganz (Ø ≈6,0 cm) (210g)
- ☐ Kale-Blätter
1 Bund (170g)
- ☐ frischer Spinat
1/2 Tasse(n) (15g)
- ☐ Karotten
6 oz (170g)

Gewürze und Kräuter

- ☐ Salz
1/6 oz (6g)
- ☐ schwarzer Pfeffer
1/8 oz (2g)
- ☐ Balsamicoessig
1/4 EL (mL)
- ☐ Zitronenpfeffer
1 TL (3g)
- ☐ Dijon-Senf
5 TL (25g)

Obst und Fruchtsäfte

- ☐ Zitronensaft
3/8 fl oz (mL)
- ☐ Avocados
3 1/4 Avocado(s) (653g)
- ☐ Zitrone
1 klein (58g)
- ☐ Apfelmus
2 Takeaway-Behälter (ca. 115 g) (244g)

Nuss- und Samenprodukte

- ☐ Mandeln
14 EL, ganz (125g)
- ☐ Pekannüsse
1/2 Tasse, Hälften (50g)

Backwaren

- ☐ Brot
10 Scheibe (320g)

Getränke

- ☐ Wasser
1/8 Gallon (mL)

Getreide und Teigwaren

- ☐ Vollkornreis (brauner Reis)
4 EL (48g)

Andere

- ☐ Gemischte Blattsalate
9 1/2 Tasse (285g)

Schweinefleischprodukte

- ☐ Kotelett (mit Knochen)
1 Kotelett (178g)
- ☐ Bacon
4 Scheibe(n) (40g)

Süßwaren

- ☐ Aprikosenmarmelade
2 EL (40g)
- ☐ Honig
2 oz (52g)

Snacks

- ☐ Thymian, getrocknet
4 Prise, gemahlen (1g)
- ☐ brauner Delikatesssenf
1/2 EL (8g)

Milch- und Eierprodukte

- ☐ Butter
3/4 Stange (86g)
- ☐ Ei(er)
9 groß (450g)
- ☐ Scheibenkäse
4 Scheibe (je ca. 28 g) (112g)
- ☐ Vollmilch
3 1/2 Tasse(n) (mL)
- ☐ Ziegenkäse
2 EL (28g)
- ☐ Käsestange
2 Stange (56g)

- ☐ kleiner Müsliriegel
2 Riegel (50g)

Hülsenfrüchte und Hülsenfruchtprodukte

- ☐ Hummus
1/2 Tasse (120g)
-

Frühstück 1 [↗](#)

An Tag 1, Tag 2 und Tag 3 essen

Avocado

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



Translation missing:
de.for_single_meal

Zitronensaft

1/2 TL (mL)

Avocados

1/2 Avocado(s) (101g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Zitronensaft

1/2 EL (mL)

Avocados

1 1/2 Avocado(s) (302g)

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

Geröstete Mandeln

1/8 Tasse(n) - 111 kcal ● 4g Protein ● 9g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Mandeln

2 EL, ganz (18g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Mandeln

6 EL, ganz (54g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Frühstück 2 [↗](#)

An Tag 4 und Tag 5 essen

Cremiges Rührei

182 kcal ● 13g Protein ● 14g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Vollmilch

1/8 Tasse(n) (mL)

Butter

1 TL (5g)

schwarzer Pfeffer

1 Prise, gemahlen (0g)

Salz

1 Prise (1g)

Ei(er)

2 groß (100g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Vollmilch

1/8 Tasse(n) (mL)

Butter

2 TL (9g)

schwarzer Pfeffer

2 Prise, gemahlen (1g)

Salz

2 Prise (2g)

Ei(er)

4 groß (200g)

1. Eier, Milch, Salz und Pfeffer in einer mittelgroßen Schüssel verquirlen, bis alles vermischt ist.
2. Butter in einer großen Antihaft-Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, bis sie heiß ist.
3. Die Eiemischung hineingießen.
4. Sobald die Eier zu stocken beginnen, unter leichtem Rühren zusammenschaben.
5. Vorgang wiederholen (ohne ständig umzurühren), bis das Rührei dick ist und keine flüssigen Eier mehr vorhanden sind.

Toast mit Butter

1 Scheibe(n) - 114 kcal ● 4g Protein ● 5g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Butter

1 TL (5g)

Brot

1 Scheibe (32g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Butter

2 TL (9g)

Brot

2 Scheibe (64g)

1. Das Brot nach gewünschtem Bräunungsgrad toasten.
2. Die Butter auf das Brot streichen.

Frühstück 3 [↗](#)

An Tag 6 und Tag 7 essen

Milch

1 Tasse(n) - 149 kcal ● 8g Protein ● 8g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Vollmilch

1 Tasse(n) (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Vollmilch

2 Tasse(n) (mL)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Ziegenkäse & Tomaten Mini-Ei-Muffin

2 Mini-Muffin(s) - 122 kcal ● 9g Protein ● 9g Fett ● 1g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Tomaten, gehackt

1 Scheibe(n), dünn/klein (15g)

Ziegenkäse

3 TL (14g)

Ei(er)

1 groß (50g)

Wasser

1 TL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Tomaten, gehackt

2 Scheibe(n), dünn/klein (30g)

Ziegenkäse

2 EL (28g)

Ei(er)

2 groß (100g)

Wasser

2 TL (mL)

1. Heize den Ofen auf 375°F (190°C) vor.
2. Verquirle Eier, Wasser und etwas Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel. Rühre Ziegenkäse und Tomate unter.
3. Verwende Silikon-Backförmchen oder fette ein Muffinblech mit Antihaf-Spray ein (nutze die gleiche Anzahl Muffins wie in den Rezeptdetails angegeben). Fülle die Muffinformen mit der Eimischung etwa halbhoch.
4. Backe 15 Minuten, bis das Ei gestockt und die Oberseite golden ist. Servieren.
5. Meal Prep Hinweis: Lass Reste auf Raumtemperatur abkühlen und verpacke sie dann oder lagere sie in einem luftdichten Behälter. Bewahre die Muffins bis zu 3–4 Tage im Kühlschrank auf. Alternativ einzelne Muffins einpacken und einfrieren. Zum Aufwärmen Muffins auspacken und kurz in der Mikrowelle erwärmen.

Mittagessen 1 [↗](#)

An Tag 1 und Tag 2 essen

Gegrilltes Käse-Sandwich

1 Sandwich(s) - 495 kcal ● 22g Protein ● 33g Fett ● 25g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Scheibenkäse

2 Scheibe (je ca. 28 g) (56g)

Butter

1 EL (14g)

Brot

2 Scheibe (64g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Scheibenkäse

4 Scheibe (je ca. 28 g) (112g)

Butter

2 EL (28g)

Brot

4 Scheibe (128g)

1. Die Pfanne auf mittlere bis niedrige Hitze vorheizen.
2. Butter auf eine Seite einer Brotscheibe streichen.
3. Die Brotscheibe mit der gebutterten Seite nach unten in die Pfanne legen und Käse darauf legen.
4. Die andere Brotscheibe auf einer Seite buttern und (butter-up) mit der gebutterten Seite nach oben auf den Käse legen.
5. Grillen bis leicht gebräunt, dann wenden. Weitergrillen bis der Käse geschmolzen ist.

Mittagessen 2 [↗](#)

An Tag 3 und Tag 4 essen

Schweinekoteletts mit Aprikosen-Glasur

1/2 Kotelett(s) - 151 kcal ● 20g Protein ● 4g Fett ● 8g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Kotelett (mit Knochen)

1/2 Kotelett (89g)

schwarzer Pfeffer

1/2 Prise, gemahlen (0g)

Salz

1/2 Prise (0g)

Olivenöl

1/4 TL (mL)

Aprikosenmarmelade

1 EL (20g)

Balsamicoessig

3/8 TL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Kotelett (mit Knochen)

1 Kotelett (178g)

schwarzer Pfeffer

1 Prise, gemahlen (0g)

Salz

1 Prise (1g)

Olivenöl

1/2 TL (mL)

Aprikosenmarmelade

2 EL (40g)

Balsamicoessig

1/4 EL (mL)

1. Die Koteletts beidseitig mit Salz und Pfeffer einreiben.\r\n\r\nOlivenöl in einer großen Pfanne bei mittelhoher Hitze erhitzen und die Koteletts etwa 6–8 Minuten pro Seite braten, bis sie gebräunt sind.\r\n\r\nAprikosenmarmelade und Balsamico-Essig in die Pfanne geben und die Koteletts wenden, bis sie rundum bedeckt sind. Jede Seite 1–2 Minuten weitergaren.\r\n\r\nServieren.

Einfacher Grünkohl-Avocado-Salat

230 kcal ● 5g Protein ● 15g Fett ● 9g Kohlenhydrate ● 9g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

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

Für alle 2 Mahlzeiten:

Zitrone, ausgepresst
1 klein (58g)
Avocados, gehackt
1 Avocado(s) (201g)
Kale-Blätter, gehackt
1 Bund (170g)

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.

Milch

2/3 Tasse(n) - 99 kcal ● 5g Protein ● 5g Fett ● 8g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Vollmilch
2/3 Tasse(n) (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

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

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Mittagessen 3 [🔗](#)

An Tag 5 und Tag 6 essen

Karotten und Hummus

82 kcal ● 3g Protein ● 3g Fett ● 7g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Babykarotten
8 mittel (80g)
Hummus
2 EL (30g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Babykarotten
16 mittel (160g)
Hummus
4 EL (60g)

1. Karotten mit Hummus servieren.

Avocado-BLT

411 kcal ● 19g Protein ● 21g Fett ● 28g Kohlenhydrate ● 10g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Avocados, in Scheiben geschnitten

1/4 Avocado(s) (50g)

schwarzer Pfeffer

1 Prise (0g)

frischer Spinat

1/4 Tasse(n) (8g)

Brot

2 Scheibe (64g)

Salz

1 Prise (0g)

Tomaten

2 Scheibe(n), dünn/klein (30g)

Bacon

2 Scheibe(n) (20g)

Hummus

2 EL (30g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Avocados, in Scheiben geschnitten

1/2 Avocado(s) (101g)

schwarzer Pfeffer

2 Prise (0g)

frischer Spinat

1/2 Tasse(n) (15g)

Brot

4 Scheibe (128g)

Salz

2 Prise (1g)

Tomaten

4 Scheibe(n), dünn/klein (60g)

Bacon

4 Scheibe(n) (40g)

Hummus

4 EL (60g)

1. Den Speck nach Packungsanweisung zubereiten.
Brot toasten.
Hummus auf das Brot streichen.
Eine Scheibe mit Salat, Speck, Avocado und Tomate belegen.
Mit Salz und Pfeffer würzen.
Mit der anderen Scheibe abschließen.

Mittagessen 4 [🔗](#)

An Tag 7 essen

Honigglasierte Karotten

128 kcal ● 2g Protein ● 3g Fett ● 18g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Zitronensaft

1 TL (mL)

Salz

3/4 Prise (1g)

Honig

1 TL (8g)

Wasser

1/8 Tasse(n) (mL)

Karotten

6 oz (170g)

Butter

1/4 EL (3g)

1. Wenn ganze Karotten verwendet werden, in Streifen schneiden, die den Maßen von Babykarotten ähneln.
2. In einer großen Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze Wasser, Karotten, Butter, Salz und Honig kombinieren. Zugedeckt etwa 5–7 Minuten kochen, bis sie zart sind.
3. Aufdecken und weiterkochen, dabei häufig umrühren, bis die Flüssigkeit eine sirupartige Konsistenz hat (einige Minuten).
4. Zitronensaft einrühren.
5. Servieren.

Hähnchenschenkel mit Honig-Senf

1 oz - 427 kcal ● 39g Protein ● 26g Fett ● 9g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Ergibt 1 oz

Hühnchenschenkel, mit Knochen und Haut, roh

1 Keule (je ca. 170 g) (170g)

Honig

1/2 EL (11g)

Thymian, getrocknet

4 Prise, gemahlen (1g)

brauner Delikatesssenf

1/2 EL (8g)

1. Den Ofen auf 375 °F (190 °C) vorheizen.
Honig, Senf, Thymian und Salz in einer mittelgroßen Schüssel verquirlen. Die Hähnchenschenkel hinzufügen und damit bestreichen.
Die Hähnchenteile auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
Die Hähnchenstücke 40–45 Minuten rösten, bis sie durchgegart sind. Vor dem Servieren 4–6 Minuten ruhen lassen.

Snacks 1 [↗](#)

An Tag 1, Tag 2 und Tag 3 essen

Gekochte Eier

1 Ei(s) - 69 kcal ● 6g Protein ● 5g Fett ● 0g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Ei(er)

1 groß (50g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Ei(er)

3 groß (150g)

1. Hinweis: Vorgekochte Eier sind in vielen Supermärkten erhältlich, aber Sie können sie auch selbst aus rohen Eiern wie unten beschrieben zubereiten.
2. Die Eier in einen kleinen Topf geben und mit Wasser bedecken.
3. Das Wasser zum Kochen bringen und weiterkochen, bis die Eier die gewünschte Garstufe erreicht haben. Typischerweise 6–7 Minuten ab dem Kochpunkt für weichgekochte Eier und 8–10 Minuten für hartgekochte Eier.
4. Die Eier pellen, nach Geschmack würzen (Salz, Pfeffer, Sriracha sind gut) und essen.

Karotten mit Ranch-Dip

173 kcal ● 1g Protein ● 14g Fett ● 8g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Babykarotten
12 mittel (120g)
Ranch-Dressing
2 EL (mL)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Babykarotten
36 mittel (360g)
Ranch-Dressing
6 EL (mL)

1. Karotten in dünne Streifen schneiden. Mit Ranch-Dip zum Eintunken servieren.

Snacks 2 [↗](#)

An Tag 4 und Tag 5 essen

Geröstete Mandeln

1/8 Tasse(n) - 111 kcal ● 4g Protein ● 9g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Mandeln
2 EL, ganz (18g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Mandeln
4 EL, ganz (36g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Kleiner Müsliriegel

1 Riegel(n) - 119 kcal ● 3g Protein ● 5g Fett ● 15g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

kleiner Müsliriegel
1 Riegel (25g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

kleiner Müsliriegel
2 Riegel (50g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Snacks 3 [↗](#)

An Tag 6 und Tag 7 essen

Apfelmus

57 kcal ● 0g Protein ● 0g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Apfelmus

1 Takeaway-Behälter (ca. 115 g)
(122g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Apfelmus

2 Takeaway-Behälter (ca. 115 g)
(244g)

1. Ein 4 oz To-go-Behälter Apfelmus entspricht etwa einer halben Tasse Apfelmus.

Geröstete Mandeln

1/8 Tasse(n) - 111 kcal ● 4g Protein ● 9g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Mandeln

2 EL, ganz (18g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Mandeln

4 EL, ganz (36g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Abendessen 1 [↗](#)

An Tag 1 essen

Einfache Hähnchenschenkel

6 oz - 255 kcal ● 32g Protein ● 14g Fett ● 0g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Ergibt 6 oz

Öl

1/4 EL (mL)

Hähnchenschenkel, ohne Knochen, ohne Haut

6 oz (170g)

1. Hähnchenschenkel mit Öl, Salz, Pfeffer und gewünschten Gewürzen einreiben.
2. Die Schenkel entweder in einer Pfanne oder Grillpfanne für 4–5 Minuten auf jeder Seite braten, bis sie innen nicht mehr rosa sind, oder den Ofen auf 400°F (200°C) vorheizen und etwa 20 Minuten backen, bis die Kerntemperatur 165°F (74°C) erreicht.
3. Servieren.

Grüne Bohnen mit Butter

196 kcal ● 3g Protein ● 15g Fett ● 8g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Gefrorene grüne Bohnen

1 1/3 Tasse (161g)

Salz

1 Prise (0g)

schwarzer Pfeffer

1 Prise (0g)

Butter

4 TL (18g)

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

Abendessen 2 [↗](#)

An Tag 2 essen

Mit Olivenöl beträufelte grüne Bohnen

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



Olivenöl

1 TL (mL)

Gefrorene grüne Bohnen

2/3 Tasse (81g)

Salz

1/2 Prise (0g)

schwarzer Pfeffer

1/2 Prise (0g)

1. Grüne Bohnen gemäß den Anweisungen auf der Verpackung zubereiten.
2. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einfaches Putenhack

8 oz - 375 kcal ● 45g Protein ● 22g Fett ● 0g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Ergibt 8 oz

Öl

1 TL (mL)

Hackfleisch (Pute), roh

1/2 lbs (227g)

1. Öl in einer Pfanne bei mittelhoher Hitze erhitzen. Pute hinzufügen und mit einem Kochlöffel in Stücke zerteilen. Mit Salz, Pfeffer und gewünschten Gewürzen würzen. Braten, bis sie gebräunt ist, 7–10 Minuten.
2. Servieren.

Abendessen 3 [↗](#)

An Tag 3 und Tag 4 essen

Buttriger Naturreis

125 kcal ● 2g Protein ● 5g Fett ● 17g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

schwarzer Pfeffer

3/4 Prise, gemahlen (0g)

Wasser

1/4 Tasse(n) (mL)

Salz

3/4 Prise (1g)

Vollkornreis (brauner Reis)

2 EL (24g)

Butter

1 TL (5g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

schwarzer Pfeffer

1 1/2 Prise, gemahlen (0g)

Wasser

1/2 Tasse(n) (mL)

Salz

1 1/2 Prise (1g)

Vollkornreis (brauner Reis)

4 EL (48g)

Butter

3/4 EL (11g)

1. Die Stärke vom Reis in einem Sieb unter kaltem Wasser etwa 30 Sekunden abspülen.
2. Wasser in einem großen Topf mit dicht schließendem Deckel bei starker Hitze zum Kochen bringen.
3. Reis hinzufügen, einmal umrühren und abgedeckt 30 Minuten kochen.
4. Reis in ein Sieb über dem Spülbecken geben und 10 Sekunden abtropfen lassen.
5. Den Reis zurück in denselben Topf geben, vom Herd nehmen.
6. Sofort abdecken und 10 Minuten ruhen lassen (das ist der Dampfteil).
7. Aufdecken, Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hähnchenschenkel mit Pilzen

3 oz - 295 kcal ● 21g Protein ● 23g Fett ● 1g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Pilze, in 1/4-Zoll-dicke Scheiben geschnitten
2 oz (57g)
Hühnchenschenkel, mit Knochen und Haut, roh
1/2 Keule (je ca. 170 g) (85g)
schwarzer Pfeffer
1/2 Prise (0g)
Butter
1/4 EL (4g)
Wasser
1/8 Tasse(n) (mL)
Salz
1/2 Prise (0g)
Olivenöl
1/2 EL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Pilze, in 1/4-Zoll-dicke Scheiben geschnitten
4 oz (113g)
Hühnchenschenkel, mit Knochen und Haut, roh
1 Keule (je ca. 170 g) (170g)
schwarzer Pfeffer
1 Prise (0g)
Butter
1/2 EL (7g)
Wasser
1/4 Tasse(n) (mL)
Salz
1 Prise (0g)
Olivenöl
1 EL (mL)

1. Den Ofen auf 400 °F (200 °C) vorheizen.
Das Hähnchen rundum mit Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen.
Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne bei mittelhoher Hitze erhitzen. Die Hähnchenteile mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen und etwa 5 Minuten braten, bis sie gebräunt sind.
Das Hähnchen umdrehen; die Pilze mit einer Prise Salz in die Pfanne geben. Die Hitze auf hoch stellen; die Pilze unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Minuten garen, bis sie leicht schrumpfen.
Die Pfanne in den Ofen geben und das Hähnchen fertig garen, 15–20 Minuten. Die Kerntemperatur sollte mindestens 165 °F (74 °C) betragen. Nur die Hähnchenbrüste auf einen Teller geben und locker mit Folie abdecken; beiseitestellen.
Die Pfanne zurück auf den Herd bei mittelhoher Hitze stellen; die Pilze weiter braten, bis sich am Pfannenboden braune Röststoffe bilden, etwa 5 Minuten. Wasser in die Pfanne gießen und unter Rühren die angebrannten Reste vom Boden lösen. Bei hoher Hitze kochen, bis das Wasser auf die Hälfte reduziert ist, etwa 2 Minuten. Vom Herd nehmen.
Etwaige Säfte vom Hähnchen in die Pfanne rühren. Die Butter in die Pilzmischung einrühren, dabei ständig rühren, bis die Butter vollständig geschmolzen und eingearbeitet ist.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilzsoße über das Hähnchen löffeln und servieren.

Einfacher gemischter Blattsalat mit Tomaten

76 kcal ● 2g Protein ● 5g Fett ● 5g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Salatdressing
1 1/2 EL (mL)
Tomaten
4 EL Cherrytomaten (37g)
Gemischte Blattsalate
1 1/2 Tasse (45g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Salatdressing
3 EL (mL)
Tomaten
1/2 Tasse Cherrytomaten (75g)
Gemischte Blattsalate
3 Tasse (90g)

1. Blattsalate, Tomaten und Dressing in einer kleinen Schüssel vermischen. Servieren.

Abendessen 4 [↗](#)

An Tag 5 essen

Hähnchenbrust mit Zitronenpfeffer

6 oz - 222 kcal ● 38g Protein ● 7g Fett ● 1g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Ergibt 6 oz

Zitronenpfeffer

1 TL (3g)

Olivenöl

1/2 TL (mL)

Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh

6 oz (168g)

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.

203 kcal ● 4g Protein ● 14g Fett ● 13g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Salatdressing
1/4 Tasse (mL)
Gemischte Blattsalate
4 1/2 Tasse (135g)

1. Blattsalate und Dressing in einer kleinen Schüssel vermischen. Servieren.

Abendessen 5 [🔗](#)

An Tag 6 und Tag 7 essen

Pekannüsse

1/4 Tasse - 183 kcal ● 2g Protein ● 18g Fett ● 1g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Pekannüsse
4 EL, Hälften (25g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Pekannüsse
1/2 Tasse, Hälften (50g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Honig-Senf-Hähnchensalat

277 kcal ● 28g Protein ● 10g Fett ● 16g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Avocados, gehackt

1/8 Avocado(s) (25g)

Tomaten, in Scheiben geschnitten

2 EL, in Scheiben (23g)

Gemischte Blattsalate

1 Tasse (30g)

Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh

4 oz (113g)

Öl

1/2 TL (mL)

Honig

2 1/2 TL (17g)

Dijon-Senf

2 1/2 TL (12g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Avocados, gehackt

1/4 Avocado(s) (50g)

Tomaten, in Scheiben geschnitten

4 EL, in Scheiben (45g)

Gemischte Blattsalate

2 Tasse (60g)

Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh

1/2 lbs (227g)

Öl

1 TL (mL)

Honig

5 TL (34g)

Dijon-Senf

5 TL (25g)

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, die Hälfte der Honig-Senf-Sauce über das Hähnchen geben und das Hähnchen ein paar Mal wenden, bis es gleichmäßig überzogen ist. Hähnchen aus der Pfanne nehmen und in Scheiben schneiden, sobald es kühl genug zum Schneiden ist. Beiseite stellen.
5. Salat mit Blattsalaten, Tomaten und Avocado zusammenstellen. Restliche Honig-Senf-Sauce darüber geben und vermengen. Hähnchen hinzufügen und servieren.

Käse-Stick

1 Stück - 83 kcal ● 7g Protein ● 6g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Käsestange

1 Stange (28g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Käsestange

2 Stange (56g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.