

Meal Plan - 1400-Kalorien-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 1422 kcal ● 92g Protein (26%) ● 52g Fett (33%) ● 124g Kohlenhydrate (35%) ● 24g Ballaststoffe (7%)

Mittagessen

710 kcal, 26g Eiweiß, 102g netto Kohlenhydrate, 16g Fett



Vollkornreis

1/2 Tasse Vollkornreis, gekocht- 115 kcal



Würzige Linsen-Tacos

3 Taco(s)- 597 kcal

Abendessen

710 kcal, 66g Eiweiß, 23g netto Kohlenhydrate, 36g Fett



Trauben

73 kcal



Buffalo-Hähnchensalat

474 kcal



Gemischte Nüsse

1/6 Tasse(n)- 163 kcal

Day 2 1430 kcal ● 95g Protein (26%) ● 53g Fett (33%) ● 125g Kohlenhydrate (35%) ● 19g Ballaststoffe (5%)

Mittagessen

705 kcal, 43g Eiweiß, 50g netto Kohlenhydrate, 32g Fett



Einfaches Knoblauchbrot

1 Scheibe(n)- 115 kcal



Schweinefleisch-Bohnen-Auflauf

531 kcal



Geröstete Tomaten

1 Tomate(n)- 60 kcal

Abendessen

725 kcal, 51g Eiweiß, 76g netto Kohlenhydrate, 21g Fett



Mit Mandeln paniertes Tilapia

6 oz- 424 kcal



Couscous

301 kcal

Day 3 1430 kcal ● 95g Protein (26%) ● 53g Fett (33%) ● 125g Kohlenhydrate (35%) ● 19g Ballaststoffe (5%)

Mittagessen

705 kcal, 43g Eiweiß, 50g netto Kohlenhydrate, 32g Fett



Einfaches Knoblauchbrot

1 Scheibe(n)- 115 kcal



Schweinefleisch-Bohnen-Auflauf

531 kcal



Geröstete Tomaten

1 Tomate(n)- 60 kcal

Abendessen

725 kcal, 51g Eiweiß, 76g netto Kohlenhydrate, 21g Fett



Mit Mandeln paniertes Tilapia

6 oz- 424 kcal



Couscous

301 kcal

Day 4 1376 kcal ● 122g Protein (35%) ● 50g Fett (33%) ● 90g Kohlenhydrate (26%) ● 20g Ballaststoffe (6%)

Mittagessen

685 kcal, 72g Eiweiß, 31g netto Kohlenhydrate, 27g Fett



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



Orange
1 Orange(n)- 85 kcal

Abendessen

690 kcal, 50g Eiweiß, 59g netto Kohlenhydrate, 23g Fett



Einfaches Knoblauchbrot
2 Scheibe(n)- 229 kcal



Englischer Scouse-Eintopf
463 kcal

Day 5 1457 kcal ● 94g Protein (26%) ● 76g Fett (47%) ● 77g Kohlenhydrate (21%) ● 22g Ballaststoffe (6%)

Mittagessen

725 kcal, 43g Eiweiß, 43g netto Kohlenhydrate, 37g Fett



Käse-Stick
4 Stück- 331 kcal



Gefüllte Zucchini mit Ziegenkäse und Marinara
3 Zucchinihälfte(n)- 288 kcal



Apfel
1 Apfel(s)- 105 kcal

Abendessen

735 kcal, 51g Eiweiß, 35g netto Kohlenhydrate, 39g Fett



Einfacher Salat mit Tomaten und Karotten
98 kcal



Vollkornreis
1/2 Tasse Vollkornreis, gekocht- 115 kcal



Kalua-Pulled-Pork & Kohl aus dem Slow Cooker
520 kcal

Day 6 1410 kcal ● 91g Protein (26%) ● 70g Fett (45%) ● 85g Kohlenhydrate (24%) ● 18g Ballaststoffe (5%)

Mittagessen

725 kcal, 43g Eiweiß, 43g netto Kohlenhydrate, 37g Fett



Käse-Stick
4 Stück- 331 kcal



Gefüllte Zucchini mit Ziegenkäse und Marinara
3 Zucchinihälfte(n)- 288 kcal



Apfel
1 Apfel(s)- 105 kcal

Abendessen

685 kcal, 48g Eiweiß, 43g netto Kohlenhydrate, 33g Fett



Rote Rüben
5 Rote Rüben- 121 kcal



Knoblauch-Parmesan-Wings
2/3 Pfund- 465 kcal



Couscous
100 kcal

Day 7 1392 kcal ● 91g Protein (26%) ● 59g Fett (38%) ● 110g Kohlenhydrate (32%) ● 15g Ballaststoffe (4%)

Mittagessen

705 kcal, 42g Eiweiß, 68g netto Kohlenhydrate, 26g Fett



Einfaches Knoblauchbrot
1 Scheibe(n)- 115 kcal



Einfacher Grünkohlsalat
1/2 Tasse- 28 kcal



Puten-Tortellini
565 kcal

Abendessen

685 kcal, 48g Eiweiß, 43g netto Kohlenhydrate, 33g Fett



Rote Rüben
5 Rote Rüben- 121 kcal



Knoblauch-Parmesan-Wings
2/3 Pfund- 465 kcal



Couscous
100 kcal

Obst und Fruchtsäfte

- ☐ Trauben
1 1/4 Tasse (115g)
- ☐ Äpfel
2 1/3 mittel (Durchm. 3") (425g)
- ☐ Orange
1 Orange (154g)

Gemüse und Gemüseprodukte

- ☐ Zwiebel
1 1/2 mittel (≈6,4 cm Ø) (174g)
- ☐ Sellerie, roh
1 Stiel, klein (12,5 cm) (17g)
- ☐ Knoblauch
4 Zehe(n) (13g)
- ☐ Karotten
3 mittel (183g)
- ☐ Tomaten
2 mittel, ganz (Ø ≈6,0 cm) (244g)
- ☐ Kartoffeln
3/4 mittel (Durchm. ≈2,25–3,25") (160g)
- ☐ Kohl
6 1/2 oz (186g)
- ☐ Vorgekochte Rote Bete (konserviert oder gekühlt)
1 1/2 lbs (651g)
- ☐ Römersalat
1/2 Herzen (250g)
- ☐ Zucchini
3 groß (969g)
- ☐ Kale-Blätter
1/2 Tasse, gehackt (20g)

Fette und Öle

- ☐ Mayonnaise
1 1/2 EL (mL)
- ☐ Öl
2 oz (mL)
- ☐ Olivenöl
1 EL (mL)
- ☐ Salatdressing
1 1/4 EL (mL)

Suppen, Saucen und Bratensoßen

- ☐ Frank's RedHot Sauce
3 EL (mL)
- ☐ Salsa
3 EL (54g)

Geflügelprodukte

- ☐ Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh
18 3/4 oz (525g)
- ☐ Hähnchenflügel, mit Haut, roh
1 1/3 lbs (606g)
- ☐ Hackfleisch (Pute), roh
4 oz (113g)

Andere

- ☐ Gemischte Blattsalate
1 Tasse (30g)
- ☐ gehackte Tomaten
1/3 Dose(n) (140g)
- ☐ Italienische Gewürzmischung
1/4 EL (2g)

Nuss- und Samenprodukte

- ☐ Gemischte Nüsse
3 EL (25g)
- ☐ Mandeln
1/2 Tasse, in Streifen (54g)

Getreide und Teigwaren

- ☐ Vollkornreis (brauner Reis)
1/3 Tasse (63g)
- ☐ Allzweckmehl
1/3 Tasse(n) (42g)
- ☐ Instant-Couscous, gewürzt
1 1/3 Schachtel (≈165 g) (219g)

Gewürze und Kräuter

- ☐ schwarzer Pfeffer
2 Prise, gemahlen (1g)
- ☐ Salz
2 1/4 g (2g)
- ☐ Chiliflocken
2 Prise (0g)
- ☐ Gemahlener Kreuzkümmel
1/4 EL (2g)
- ☐ Knoblauchpulver
1/8 oz (2g)
- ☐ Thymian, getrocknet
1/3 TL, Blätter (0g)

Getränke

- ☐ Gemüsebrühe (servierbereit)
1 1/2 Tasse(n) (mL)
- ☐ Worcestershire-Soße
2 TL (mL)
- ☐ Apfelessig
2/3 TL (mL)
- ☐ Pasta-Sauce
1/2 Glas (ca. 680 g) (365g)

Milch- und Eierprodukte

- ☐ Griechischer Joghurt (fettfrei, natur)
4 EL (70g)
- ☐ Butter
1/4 Stange (27g)
- ☐ Käsestange
8 Stange (224g)
- ☐ Ziegenkäse
3 oz (85g)
- ☐ Parmesan
2 3/4 EL (17g)

- ☐ Wasser
1 1/2 Tasse(n) (mL)

Backwaren

- ☐ Maistortillas
3 Tortilla, mittel (ca. 15 cm Durchm.) (78g)
- ☐ Brot
5 Scheibe (160g)
- ☐ Backpulver
2 TL (10g)

Hülsenfrüchte und Hülsenfruchtprodukte

- ☐ rote Linsen, roh
6 EL (72g)
- ☐ Weiße Bohnen (konserviert)
2/3 Dose(n) (293g)

Fisch- und Schalentierprodukte

- ☐ Tilapia, roh
3/4 lbs (336g)

Schweinefleischprodukte

- ☐ Schweineschulter
17 1/4 oz (492g)
- ☐ Speck, roh
1 Scheibe(n) (28g)

Rindfleischprodukte

- ☐ Rindfleisch für Eintopf, roh
6 oz (170g)

Mahlzeiten, Hauptgerichte und Beilagen

- ☐ gefrorene Käsetortellini
1/3 lbs (135g)
-

Mittagessen 1 [↗](#)

An Tag 1 essen

Vollkornreis

1/2 Tasse Vollkornreis, gekocht - 115 kcal ● 2g Protein ● 1g Fett ● 23g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Ergibt 1/2 Tasse Vollkornreis, gekocht

Vollkornreis (brauner Reis)

2 2/3 EL (32g)

schwarzer Pfeffer

1 Prise, gemahlen (0g)

Wasser

1/3 Tasse(n) (mL)

Salz

1 Prise (1g)

1. (Hinweis: Folgen Sie den Anweisungen auf der Reispackung, falls diese von den untenstehenden abweichen)
2. Den Reis in einem Sieb unter kaltem Wasser etwa 30 Sekunden lang abspülen, um Stärke zu entfernen.
3. Wasser in einem großen Topf mit dicht schließendem Deckel bei hoher Hitze zum Kochen bringen.
4. Den Reis hinzufügen, einmal umrühren und zugedeckt 30–45 Minuten köcheln lassen, bis das Wasser aufgenommen ist.
5. Vom Herd nehmen und zugedeckt weitere 10 Minuten stehen lassen. Mit einer Gabel auflockern.

Würzige Linsen-Tacos

3 Taco(s) - 597 kcal ● 24g Protein ● 15g Fett ● 78g Kohlenhydrate ● 14g Ballaststoffe



Ergibt 3 Taco(s)

Knoblauch, fein gehackt

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

Chiliflocken

2 Prise (0g)

Wasser

3/4 Tasse(n) (mL)

Öl

3/4 EL (mL)

Salsa

3 EL (54g)

Gemahlener Kreuzkümmel

1/4 EL (2g)

Zwiebel, gewürfelt

1/4 mittel (≈6,4 cm Ø) (28g)

Karotten, geschält und gerieben

1/2 klein (ca. 14 cm lang) (25g)

Maistortillas

3 Tortilla, mittel (ca. 15 cm Durchm.) (78g)

rote Linsen, roh

6 EL (72g)

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

Mittagessen 2 [↗](#)

An Tag 2 und Tag 3 essen

Einfaches Knoblauchbrot

1 Scheibe(n) - 115 kcal ● 4g Protein ● 5g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Knoblauchpulver

1/2 Prise (0g)

Butter

1 TL (5g)

Brot

1 Scheibe (32g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Knoblauchpulver

1 Prise (1g)

Butter

2 TL (9g)

Brot

2 Scheibe (64g)

1. Butter auf das Brot streichen, etwas Knoblauchpulver darüberstreuen und im Toasterofen rösten, bis das Brot goldbraun ist.

Schweinefleisch-Bohnen-Auflauf

531 kcal ● 38g Protein ● 22g Fett ● 35g Kohlenhydrate ● 9g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

**Weißer Bohnen (konserviert),
abgetropft & abgeseigt**

1/3 Dose(n) (146g)

Öl

1/4 EL (mL)

Schweineschulter

1/3 lbs (151g)

Zwiebel, gehackt

1/6 groß (25g)

**Karotten, in Scheiben
geschnitten**

1/3 groß (24g)

Knoblauchpulver

2/3 Prise (0g)

Äpfel, gehackt

1/6 mittel (Durchm. 3") (30g)

gehackte Tomaten

1/6 Dose(n) (70g)

Gemüsebrühe (servierbereit)

1/4 Tasse(n) (mL)

Worcestershire-Soße

1/2 TL (mL)

Italienische Gewürzmischung

1/3 TL (1g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

**Weißer Bohnen (konserviert),
abgetropft & abgeseigt**

2/3 Dose(n) (293g)

Öl

1/2 EL (mL)

Schweineschulter

2/3 lbs (303g)

Zwiebel, gehackt

1/3 groß (50g)

**Karotten, in Scheiben
geschnitten**

2/3 groß (48g)

Knoblauchpulver

1 1/3 Prise (1g)

Äpfel, gehackt

1/3 mittel (Durchm. 3") (61g)

gehackte Tomaten

1/3 Dose(n) (140g)

Gemüsebrühe (servierbereit)

1/2 Tasse(n) (mL)

Worcestershire-Soße

1 TL (mL)

Italienische Gewürzmischung

1/4 EL (2g)

1. Heize den Ofen auf 350°F (180°C) vor.
2. Erhitze Öl in einem ofenfesten Topf bei mittlerer Hitze. Gib Schweinefleisch dazu und brate es 5–8 Minuten, bis es angebraten ist.
3. Gib Zwiebel, Karotten und Äpfel in den Topf. Rühre 2 Minuten lang.
4. Gib Tomaten, Bohnen, Worcestershire-Sauce, Brühe, italienische Gewürze, Knoblauchpulver und etwas Salz und Pfeffer dazu. Umrühren und zum Köcheln bringen. Sobald es köchelt, Deckel auflegen, den Topf in den Ofen stellen und 90 Minuten garen, bis das Gemüse weich und das Schweinefleisch durchgegart ist.
5. Servieren.

Geröstete Tomaten

1 Tomate(n) - 60 kcal ● 1g Protein ● 5g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Tomaten

1 klein, ganz (Ø ≈6,0 cm) (91g)

Öl

1 TL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Tomaten

2 klein, ganz (Ø ≈6,0 cm) (182g)

Öl

2 TL (mL)

1. Den Ofen auf 450°F (230°C) vorheizen.
2. Tomaten der Länge nach durch den Stiel halbieren und mit Öl einreiben. Mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen.
3. 30–35 Minuten backen, bis sie weich sind. Servieren.

Mittagessen 3 [↗](#)

An Tag 4 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.

Orange

1 Orange(n) - 85 kcal ● 1g Protein ● 0g Fett ● 16g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Ergibt 1 Orange(n)

Orange

1 Orange (154g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Mittagessen 4 [↗](#)

An Tag 5 und Tag 6 essen

Käse-Stick

4 Stück - 331 kcal ● 27g Protein ● 22g Fett ● 6g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Käsestange

4 Stange (112g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Käsestange

8 Stange (224g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Gefüllte Zucchini mit Ziegenkäse und Marinara

3 Zucchinihälfte(n) - 288 kcal ● 16g Protein ● 15g Fett ● 16g Kohlenhydrate ● 7g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Zucchini

1 1/2 groß (485g)

Ziegenkäse

1 1/2 oz (43g)

Pasta-Sauce

6 EL (98g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Zucchini

3 groß (969g)

Ziegenkäse

3 oz (85g)

Pasta-Sauce

3/4 Tasse (195g)

1. Den Ofen auf 400°F (200°C) vorheizen.
2. Eine Zucchini der Länge nach halbieren.
3. Mit einem Löffel etwa 15 % des Inneren herauskratzen, sodass eine flache Mulde entlang der Länge entsteht. Das Ausgekratzte entsorgen.
4. Die Mulde mit Pastasauce füllen und mit Ziegenkäse belegen.
5. Auf ein Backblech setzen und ca. 15–20 Minuten backen. Servieren.

Apfel

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



Translation missing:
de.for_single_meal

Äpfel

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

Für alle 2 Mahlzeiten:

Äpfel

2 mittel (Durchm. 3") (364g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Mittagessen 5 [↗](#)

An Tag 7 essen

Einfaches Knoblauchbrot

1 Scheibe(n) - 115 kcal ● 4g Protein ● 5g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Ergibt 1 Scheibe(n)

Knoblauchpulver

1/2 Prise (0g)

Butter

1 TL (5g)

Brot

1 Scheibe (32g)

1. Butter auf das Brot streichen, etwas Knoblauchpulver darüberstreuen und im Toasterofen rösten, bis das Brot goldbraun ist.

Einfacher Grünkohlsalat

1/2 Tasse - 28 kcal ● 1g Protein ● 2g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Ergibt 1/2 Tasse

Salatdressing

1/2 EL (mL)

Kale-Blätter

1/2 Tasse, gehackt (20g)

1. Grünkohl mit einem Dressing Ihrer Wahl vermengen und servieren.

Puten-Tortellini

565 kcal ● 38g Protein ● 19g Fett ● 54g Kohlenhydrate ● 7g Ballaststoffe



gefrorene Käsetortellini

1/3 lbs (135g)

Öl

1/2 TL (mL)

Pasta-Sauce

6 oz (170g)

Hackfleisch (Pute), roh

4 oz (113g)

1. Tortellini nach Packungsanweisung kochen. Abgießen und beiseitestellen.
2. Öl in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Pute hinzufügen, zerteilen und 8–10 Minuten braten, bis sie gebräunt ist.
3. Sauce hinzufügen und gelegentlich umrühren, bis sie köchelt.
4. Sauce über die Tortellini geben und servieren.

Abendessen 1 [↗](#)

An Tag 1 essen

Trauben

73 kcal ● 1g Protein ● 1g Fett ● 12g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Trauben

1 1/4 Tasse (115g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Buffalo-Hähnchensalat

474 kcal ● 60g Protein ● 22g Fett ● 8g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Zwiebel, gehackt

4 EL, gehackt (40g)

Mayonnaise

1 1/2 EL (mL)

Frank's RedHot Sauce

3 EL (mL)

Griechischer Joghurt (fettfrei, natur)

4 EL (70g)

Sellerie, roh, gehackt

1 Stiel, klein (12,5 cm) (17g)

Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh

1/2 lbs (227g)

Gemischte Blattsalate

1 Tasse (30g)

1. Ganze Hähnchenbrust in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Zum Kochen bringen und 10–15 Minuten garen, bis das Hähnchen innen nicht mehr rosa ist. Hähnchen auf einen Teller legen und zum Abkühlen beiseitestellen.
2. Wenn das Hähnchen kühl genug ist, mit zwei Gabeln zerpfücken.
3. Zerpfücktes Hähnchen, Sellerie, Zwiebel, griechischen Joghurt, Mayonnaise und Hot Sauce in einer Schüssel vermengen.
4. Buffalo-Hähnchen auf einem Bett aus Blattsalaten servieren und genießen.
5. Meal-Prep-Hinweis: Buffalo-Hähnchen-Mischung separat im Kühlschrank in einem luftdichten Behälter aufbewahren, getrennt von den Blattsalaten. Vor dem Servieren zusammenbringen.

Gemischte Nüsse

1/6 Tasse(n) - 163 kcal ● 5g Protein ● 14g Fett ● 4g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Ergibt 1/6 Tasse(n)

Gemischte Nüsse
3 EL (25g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Abendessen 2 [↗](#)

An Tag 2 und Tag 3 essen

Mit Mandeln paniertes Tilapia

6 oz - 424 kcal ● 41g Protein ● 20g Fett ● 16g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Tilapia, roh
6 oz (168g)
Mandeln
4 EL, in Streifen (27g)
Olivenöl
1/2 EL (mL)
Salz
1 Prise (0g)
Allzweckmehl
1/6 Tasse(n) (21g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Tilapia, roh
3/4 lbs (336g)
Mandeln
1/2 Tasse, in Streifen (54g)
Olivenöl
1 EL (mL)
Salz
2 Prise (1g)
Allzweckmehl
1/3 Tasse(n) (42g)

1. Die Hälfte der Mandeln mit dem Mehl in einer flachen Schüssel vermengen.
2. Fisch mit Salz würzen und in der Mehl-Mandel-Mischung wenden.
3. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und den Fisch etwa 4 Minuten pro Seite braten, bis er goldbraun ist. Auf einen Teller geben.
4. Die restlichen Mandeln in die Pfanne geben und unter Rühren etwa eine Minute rösten, bis sie aromatisch sind.
5. Mandeln über den Fisch streuen.
6. Servieren.

Couscous

301 kcal ● 11g Protein ● 1g Fett ● 60g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Instant-Couscous, gewürzt
1/2 Schachtel (≈165 g) (82g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Instant-Couscous, gewürzt
1 Schachtel (≈165 g) (164g)

1. Den Anweisungen auf der Verpackung folgen.

Abendessen 3 [↗](#)

An Tag 4 essen

Einfaches Knoblauchbrot

2 Scheibe(n) - 229 kcal ● 8g Protein ● 10g Fett ● 24g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Ergibt 2 Scheibe(n)

Knoblauchpulver

1 Prise (1g)

Butter

2 TL (9g)

Brot

2 Scheibe (64g)

1. Butter auf das Brot streichen, etwas Knoblauchpulver darüberstreuen und im Toasterofen rösten, bis das Brot goldbraun ist.

Englischer Scouse-Eintopf

463 kcal ● 42g Protein ● 14g Fett ● 35g Kohlenhydrate ● 8g Ballaststoffe



Karotten, gehackt

3/4 groß (54g)

Kartoffeln, in Stücke geschnitten

3/4 mittel (Durchm. ≈2,25–3,25") (160g)

Öl

1 TL (mL)

Worcestershire-Soße

1 TL (mL)

Gemüsebrühe (servierbereit)

1 Tasse(n) (mL)

Kohl, gehackt

3/4 Tasse, gehackt (67g)

Zwiebel, gehackt

3/8 groß (56g)

Rindfleisch für Eintopf, roh

6 oz (170g)

1. Erhitze Öl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze. Gib die Zwiebeln dazu und brate sie 5–7 Minuten, bis sie weich sind.
2. Gib das Eintopffleisch dazu, würze mit etwas Salz und Pfeffer und brate es, bis das Rind rundum gebräunt ist.
3. Gib Karotten und Kohl dazu und koche unter gelegentlichem Rühren 3–5 Minuten.
4. Rühre Kartoffeln, Brühe und Worcestershire-Sauce ein. Zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und zugedeckt 30 Minuten bis 2 Stunden köcheln lassen. Der Eintopf ist fertig, wenn das Fleisch gar und das Gemüse zart ist; je länger er köchelt, desto zarter und schmackhafter wird er.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Abendessen 4 [↗](#)

An Tag 5 essen

Einfacher Salat mit Tomaten und Karotten

98 kcal ● 4g Protein ● 3g Fett ● 7g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Karotten, in Scheiben geschnitten

1/4 mittel (15g)

Tomaten, gewürfelt

1/2 mittel, ganz (Ø ≈6,0 cm) (62g)

Römersalat, grob gehackt

1/2 Herzen (250g)

Salatdressing

3/4 EL (mL)

1. In einer großen Schüssel Salat, Tomaten und Karotten hinzufügen und vermischen.
2. Das Dressing beim Servieren darübergießen.

Vollkornreis

1/2 Tasse Vollkornreis, gekocht - 115 kcal ● 2g Protein ● 1g Fett ● 23g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Ergibt 1/2 Tasse Vollkornreis, gekocht

Vollkornreis (brauner Reis)

2 2/3 EL (32g)

schwarzer Pfeffer

1 Prise, gemahlen (0g)

Wasser

1/3 Tasse(n) (mL)

Salz

1 Prise (1g)

1. (Hinweis: Folgen Sie den Anweisungen auf der Reispackung, falls diese von den untenstehenden abweichen)
2. Den Reis in einem Sieb unter kaltem Wasser etwa 30 Sekunden lang abspülen, um Stärke zu entfernen.
3. Wasser in einem großen Topf mit dicht schließendem Deckel bei hoher Hitze zum Kochen bringen.
4. Den Reis hinzufügen, einmal umrühren und zugedeckt 30–45 Minuten köcheln lassen, bis das Wasser aufgenommen ist.
5. Vom Herd nehmen und zugedeckt weitere 10 Minuten stehen lassen. Mit einer Gabel auflockern.

Kalua-Pulled-Pork & Kohl aus dem Slow Cooker

520 kcal ● 44g Protein ● 35g Fett ● 4g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe

**Speck, roh, gehackt**

1 Scheibe(n) (28g)

Schweineschulter

6 2/3 oz (189g)

Kohl, gehackt

1/6 Kopf, klein (ca. 11 cm Durchm.)
(119g)

1. Den Boden eines Slow Cookers mit der Hälfte des Bacons auslegen. Den Braten rundherum mit Salz und Pfeffer würzen und in den Slow Cooker legen. Die restlichen Speckscheiben oben auf den Braten legen.
Abdecken und 8–10 Stunden auf niedriger Stufe garen, bis das Schweinefleisch zart ist. Den Kohl um den Braten herumgeben, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und weitere etwa 45 Minuten zugedeckt garen, bis der Kohl zart ist.
Das Schweinefleisch in eine Servierschüssel geben und mit zwei Gabeln zerpfücken. Das gezupfte Schweinefleisch zurück in den Slow Cooker geben und mit Kohl und Speck vermengen, bis alles gut vermischt ist. Servieren und genießen.

Abendessen 5 [🔗](#)

An Tag 6 und Tag 7 essen

Rote Rüben

5 Rote Rüben - 121 kcal ● 4g Protein ● 1g Fett ● 20g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

**Vorgekochte Rote Bete
(konserviert oder gekühlt)**

5 Rote Bete(n) (250g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

**Vorgekochte Rote Bete
(konserviert oder gekühlt)**

10 Rote Bete(n) (500g)

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

Knoblauch-Parmesan-Wings

2/3 Pfund - 465 kcal ● 41g Protein ● 32g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Parmesan

4 TL (8g)

Butter

4 Prise (2g)

Knoblauch, gewürfelt

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

Backpulver

1 TL (5g)

Hähnchenflügel, mit Haut, roh

2/3 lbs (303g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Parmesan

2 2/3 EL (17g)

Butter

1 TL (5g)

Knoblauch, gewürfelt

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

Backpulver

2 TL (10g)

Hähnchenflügel, mit Haut, roh

1 1/3 lbs (606g)

1. Es gibt zwei Versionen dieses Rezepts. Eine ist sehr schnell/einfach, die Haut wird allerdings nicht sehr knusprig. Die andere dauert länger, ergibt sehr knusprige Haut und verwendet Backpulver.
2. SCHNELLE VERSION
3. Eine große Pfanne bei hoher Hitze erhitzen. Die Wings hinzufügen und jede Seite ein paar Minuten anbraten.
4. Hitze reduzieren und zugedeckt unter gelegentlichem Rühren etwa 20 Minuten garen, bis sie durch sind.
5. Butter, Knoblauch und Parmesan hinzufügen (in der schnellen Version wird kein Backpulver verwendet). Die Wings gründlich damit bedecken.
6. Servieren.
7. KNUSPRIGE HAUT-VERSION
8. Den Ofen auf 250°F (120°C) vorheizen.
9. Die Wings mit Küchenpapier trocken tupfen.
10. Wings und Backpulver in einen Plastikbeutel geben und schütteln, bis sie bedeckt sind.
11. Die Wings auf ein leicht gefettetes Backblech legen und 30 Minuten backen.
12. Anschließend die Temperatur auf 425°F (220°C) erhöhen und weitere 30–40 Minuten backen.
13. Wenn sie fertig sind, die Butter schmelzen, über die Wings geben und Knoblauch sowie Parmesan hinzufügen. Die Wings schwenken, bis sie vollständig bedeckt sind.
14. Servieren.

Couscous

100 kcal ● 4g Protein ● 0g Fett ● 20g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Instant-Couscous, gewürzt

1/6 Schachtel (≈165 g) (27g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Instant-Couscous, gewürzt

1/3 Schachtel (≈165 g) (55g)

1. Den Anweisungen auf der Verpackung folgen.
-