

# HUMMUS – VEGANER BROTAUFSTRICH

geschrieben von Karin Knorr | 31. Mai 2018



Die Frage nach Brotaufstrichen oder Dips ereilt mich immer öfter. Ihr könnt euch freuen, wir haben einiges für euch ausprobiert und werden euch in naher Zukunft diese präsentieren. Heute gibt es einen Brotaufstrich mit Kichererbsen. Hummus ist entstanden und passt in die vegane Küche.

## **Zutaten:**

- 300 g gekochte Kichererbsen (etwa 1 Tasse getrocknete )
- 150 g Sesampaste
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Petersilie
- 2 TL Zitronensaft
- je 1/2 Teelöffel Salz, Pfeffer, Kurkuma, Kreuzkümmel

## **Zubereitung:**

Die gekochten Kichererbsen abgießen, das Kochwasser aufbewahren. Die Petersilie kleinhacken. Nun alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren. Um die Paste etwas geschmeidiger zu bekommen, gebt etwas Kochwasser dazu. Nun schmeckt alles mit den Gewürzen und Zitronensaft ab. Zum Servieren könnt ihr noch etwas Olivenöl auf die Paste geben.

**Tipps:** Ihr könnt auch Kichererbsen aus der Dose verwenden, so könnt ihr Zeit sparen. Das Hummus könnt ihr nach eurem Geschmack abändern. Die Petersilie weglassen oder andere Gewürze verwenden. Ich könnte mir auch Nüsse im Hummus vorstellen. Probiert es einfach aus und erzählt mir von euren Erfahrungen. Die Paste hält sich etwa eine Woche im Kühlschrank und passt zu Brot, zu Gemüsesticks, zum Grillen oder Reisgerichte. Uns schmeckt sie fantastisch. Natürlich gibt es dazu auch ein Video auf Youtube. Dort seht ihr, wie schnell so eine Paste zubereitet ist.

Dieses [Fladenbrot](#) passt gut zum Hummus.

Welche leckeren Dips oder Aufstriche zaubert ihr denn so auf den Tisch. Ich freue mich über Anregungen.

Viel Freude beim Ausprobieren

Eure Karin Knorr

---

# PETERSILIE – wir lieben sie!

geschrieben von Karin Knorr | 31. Mai 2018



In der Küche meiner Kindheit gehörte die Petersilie zu den wichtigsten Küchenkräutern. Wenn ich ehrlich bin, mochte ich sie damals nicht sonderlich. Mit den Jahren hat sich das geändert. Es gibt so viele Gründe, die Petersilie zu lieben. Petersilie finden wir in unserer Küche in verschiedenen Varianten. Die glatteren Sorten finden wir aromatischer, die krause ist optisch interessanter.

## **Petersilie in der Vergangenheit**

Es gibt viele Geschichten von der Petersilie. Zum Beispiel erzählt man, die Petersilie müsse 9-mal den Teufel fragen, ehe sie einmal aufgehen darf. Und wenn die Petersilie an einem Karfreitag ausgesät wird, hat der Teufel keine Macht und kann schneller erscheinen. Im antiken Griechenland wurde die Petersilie als heilige Pflanze und in der Odyssee als Schmuck der Insel Nymphe Kalypso angesehen. Sieger verschiedener Wettkämpfe bekamen Petersilienkränze übergeben. Im Mittelalter wurden mit den Stängeln Liebeszauber entfacht.

## **Anwendung als Heilkraut**

Tee aus Petersilie und deren Wurzel hat man sehr oft bei Nieren- und Blasenbeschwerden eingesetzt. Ebenso bei Stoffwechselliden. Hildegard von Bingen verordnete Bäder aus Petersiliensud, um Nierenleiden entgegen zu wirken. Ebenso wurde dieser Tee zur Entwässerung, besonders im Frühjahr verwendet. Trinkt man Petersilienwein (Rezept nach Hildegard von Bingen, in verschiedenen Reformhäusern erhältlich) kann man sein Gedächtnis stärken. Zusätzlich wirkt Petersilie entwässernd, entschlackend, entzündungssenkend und basisch.

## **Petersilie in unserer Küche**

Petersilie gehört auch in der heutigen Küche zu den bekanntesten Küchenkräutern. Sie ist unter anderem zum Würzen von Fleisch, Fisch, Soßen, Suppen, Gemüse, Salaten und Eierspeisen geeignet. Die Petersilie kann man das ganze Jahr frisch ernten, vom Frühling bis zum Spätherbst im Freien und im Winter aus dem Töpfchen auf der Fensterbank. Neben den vielen geschmacklichen und gesundheitlichen Aspekten (100 g frische Petersilie enthalten unter

anderem 100 mg Vitamin C) hat die Petersilie auch eine optische Wirkung. Eine lecker zubereitete Speise bekommt durch diesen krausen Stängel ihr besondere „Etwas“. Wenn ihr weitere Tipps rund um die Petersilie, unter anderem wie man sie lagert, verarbeitet oder zubereitet, von mir haben möchten, schaut doch auf [meinem YouTube Kanal](#) vorbei.

Welche interessante Geschichten und Gerichte kennt ihr denn über die Petersilie?

Ich freue mich auf euer Feedback

eure Karin Knorr

---

## SÜSSKARTOFFELN aus dem Ofen

geschrieben von Karin Knorr | 31. Mai 2018



Heute gibt es gleich drei Zutaten, die wir als Superfood bezeichnen können. Hirse, Avocado und die Süßkartoffel – zusammen entsteht eine Mahlzeit, die optimale Power gibt. Die Süßkartoffel schmeckt und kann vielseitig eingesetzt werden. Heute gibt es die Süßkartoffel aus dem Ofen.



**Zutaten für 2 Personen:**

- 2 Süßkartoffeln
- 1 Tasse Hirse
- 1 Tasse Cockailtomaten
- 1 Avocado

- 1 Zitrone
- 1/2 Tasse Oliven optional
- Salz, Pfeffer, Olivenöl

### **Zubereitung:**

Die Süßkartoffeln auf ein Backblech oder in einer Auflaufform mit Schale bei 200 Grad im Backofen zirka 40 Minuten garen. Die Hirse kochen. 1 Tasse Hirse und 2 Tassen Wasser in einen Topf aufkochen und bei niedriger Hitze quellen lassen. Tomaten, Oliven und Avocado würfeln. In eine Pfanne etwas Olivenöl geben, Tomaten und Oliven darin sämig dünsten (etwa 5 Minuten). Dann Hirse und Avocado dazu geben, mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken. Die fertige Süßkartoffel aufschneiden, mit der Gabel etwas zerdrücken und mit dem gedünsteten Gemüse belegen.

**Tipps:** Wer mag, kann die Kartoffel noch mit Kräutern garnieren. Ich koche immer etwas Hirse mehr und kann sie so auch für ein anderes Gericht verwenden.

**Gesundheitstipps:** Die Süßkartoffel passt gut in die kohlenhydratarme Ernährung, hat einen niedrigen Glyx, reguliert somit den Blutzuckerspiegel. Sehr viele Nährstoffe, wie unter anderem Folsäure, Magnesium und Kalium unterstützen unser Herz-Kreislauf-System. Die Süßkartoffel ist ein ballaststoffreiches Gemüse und unterstützt unseren Darm. Hirse hat zusätzlich Eiweiß und [Avocado gute Fette](#) zu bieten.

Dieses Rezept könnte euch auch gefallen: [Hirsebrei mit Früchten](#)

Uns hat diese Süßkartoffel super gut geschmeckt. Es war ein neues Geschmackserlebnis. Viel Freude beim Nachkochen,

eure Karin Knorr

---

## **AVOCADO – die SUPERFRUCHT**

geschrieben von Karin Knorr | 31. Mai 2018



Heute möchte ich euch die Avocado ein wenig näher vorstellen. Es gibt so viele Artikel über die Avocado, warum wir sie essen und warum wir lieber die Finger davon lassen sollten. Wer mich schon länger kennt, weiß, dass ich sehr

gern Avocado esse. Jedoch ist es mir auch wichtig, das man darauf achtet, wie sie angebaut, geerntet und transportiert wird. Schaut daher bitte genauer hin, woher ihr sie bekommt. Ich zeige euch heute, was die tolle Frucht zu bieten hat, wo sie überhaupt herkommt und so allerlei spannende Geschichten. Wusstet ihr, dass die Avocado eine Beere ist?

### **Avocado in der Vergangenheit**

So ganz genau weiß man nicht, wo sie beheimatet war. Wenn man Büchern und Beiträgen glauben kann, wurde die Avocado etwa vor 9000 Jahren das erste mal erwähnt. Das Ursprungsland soll Guatemala gewesen sein. Mexiko wird auch erwähnt. Die Inkas haben den Kern und das Fruchtfleisch als Aphrodisiakum verwendet. Bei den Azteken galt sie als Fruchtbarkeitsfrucht. Die Indianer setzten unter anderem die Blätter als fiebersenkendes Mittel ein. Im 17. Jahrhundert brachten die Seefahrer die Frucht nach Europa. Jedoch erst in den letzten Jahren wurde die Avocado auch vermehrt in unseren Küchen und auf den Tellern verwendet.

### **Avocado in der Heilkunde**

Tees aus den Blättern der Avocado galten schon bei den Indianern als Heilmittel. So wurde der Tee bei Fieber, aber auch bei Darmbeschwerden gereicht. Für die Haut unter anderem ist Avocadomus ein reines Wundermittel. Die Vitamine (zum Beispiel Vitamin E) unterstützen die Haut bei der Regeneration und vor Alterung. Also könnten wir es tun, wie Marlene Dietrich: eine halbe Avocado essen, die andere Hälfte als Maske aufs Gesicht legen.

Durch den hohen Nährstoffgehalt wirkt sich die Avocado auch positiv auf unsere Gesundheit aus. Durch die ungesättigten Fettsäuren senkt die Avocado den Cholesterinspiegel. Die geballte Ladung an Vitaminen und Mineralstoffen wie zum Beispiel Folsäure, Eisen, Kalium, Kalzium und Magnesium unterstützen unser Herz-Kreislauf-System. Zusätzlich bietet die Avocado essentielle Aminosäuren. Sie macht satt und passt sehr gut in die Gewichtsreduktion.

### **Avocado in unserer Küche**

Am besten kauft man die Avocado noch etwas hart und legt sie mit Äpfeln in eine Schale oder Papiertüte. Dort kann sie langsam reifen und ist für den Gebrauch bestimmt. Ich mag dieses SUPERFOOD in allen Variationen. Als Aufstrich oder Dip, im Salat, mit warmen Tomaten, als Süßspeise und natürlich ganz klassisch als Guacamole.

**Rezept-Ideen findet ihr hier:** [Avocadocreme](#), [Avocado-Kartoffelbrei](#), [Couscous-Salat mit Avocado](#)

Ich hoffe, ich konnte euch die Avocado ein wenig schmackhaft machen und freue mich, wenn ihr mir schreibt, was ihr so leckeres mit der Avocado zaubert.

Alles Liebe und bis bald

eure Karin Knorr

---

# PARTYEIER MIT VERSCHIEDENEN FÜLLUNGEN

geschrieben von Karin Knorr | 31. Mai 2018



Gekochte Eier schön garniert, sind auf jeder Tafel ein Hingucker. Hier kann man seiner Fantasie freien Lauf lassen und alles verwenden, was schmeckt. In meinem YouTube-Video könnt ihr auch sehen, wie einfach das geht. Hier meine Ideen für euch:

## **Zutaten:**

- 6 gekochte Eier
- 3 EL Frischkäse
- Sahne oder Milch
- 2 TL Senf oder Sambal Oelek oder Meerrettich
- Schnittlauch
- Salz und Pfeffer

## **Zubereitung:**

Die gekochten Eier halbieren, das Eigelb vorsichtig auslösen und in eine Schüssel geben. Jetzt dürft ihr ganz nach eurem Geschmack mixen. Ich verwende Frischkäse und etwas Sahne zu dem Eigelb, damit eine Creme entsteht. Diese teile ich dann in 2 oder 3 Teile und würze sie mit den verschiedenen Zutaten. Mein Video zeigt euch, wie einfach es geht. Mittlerweile benutze ich auch eine Spritztüte mit entsprechender Tülle ☐

Tipps: Dieses Gericht ist vegetarisch und schmeckt allen, die Eier mögen ☐

Viel Freude dabei.

Eure Karin