

Anna Vocino

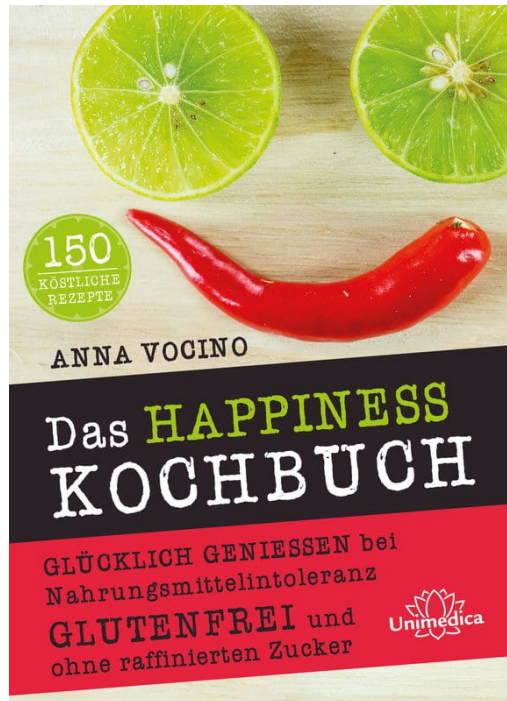
Das HAPPINESS Kochbuch

Leseprobe

[Das HAPPINESS Kochbuch](#)

von [Anna Vocino](#)

Herausgeber: Unimedica



Im [Narayana Webshop](#) finden Sie alle deutschen und englischen Bücher zu Homöopathie, Alternativmedizin und gesunder Lebensweise.

Copyright:

Narayana Verlag GmbH, Blumenplatz 2, D-79400 Kandern

Tel. +49 7626 9749 700

Email info@narayana-verlag.de

<https://www.narayana-verlag.de>

Narayana Verlag ist ein Verlag für Bücher zu Homöopathie, Alternativmedizin und gesunder Lebensweise. Wir publizieren Werke von hochkarätigen innovativen Autoren wie Rosina Sonnenschmidt, Rajan Sankaran, George Vithoulkas, Douglas M. Borland, Jan Scholten, Frans Kusse, Massimo Mangialavori, Kate Birch, Vaikunthanath Das Kaviraj, Sandra Perko, Ulrich Welte, Patricia Le Roux, Samuel Hahnemann, Mohinder Singh Jus, Dinesh Chauhan.

Narayana Verlag veranstaltet Homöopathie Seminare. Weltweit bekannte Referenten wie Rosina Sonnenschmidt, Massimo Mangialavori, Jan Scholten, Rajan Sankaran & Louis Klein begeistern bis zu 300 Teilnehmer

Inhalt

Meine Geschichte	1
Warum Sie auf Zucker und Getreide verzichten sollten	4
Unverzichtbares in Vorratskammer und Kühlschrank	7
Kapitel eins: Vorspeisen und Snacks	11
Kapitel zwei: Hauptgerichte	39
Kapitel drei: Suppen, Aufläufe und Rezepte für den Schongarer	111
Kapitel vier: Beilagen	141
Kapitel fünf: Soßen, Marinaden und Dressings	185
Kapitel sechs: Frühstück	201
Kapitel sieben: Desserts	223
Index	244
Über die Autorin	249
Bezugsquellen	249

Meine Geschichte

Als 1999 meine Tochter Lucy geboren wurde, ging ich das allererste Mal zu einem „alternativen“ Arzt. Das war ein Chiropraktiker, der mithilfe von Muskeltests herausfand, welche Lebensmittel mir Probleme bereiteten. Ich weiß, das hört sich verrückt an, aber er erklärte mir, mein Körper würde kein Gluten vertragen und ich sollte, wenn möglich, meiner Tochter keine billige, gekaufte Babynahrung geben. Ich hatte noch nie von Gluten gehört und dachte, er sei verrückt. Außerdem riet er mir, 60 Tage lang auf Zucker und Milchprodukte zu verzichten. Zum ersten Mal in meinem Leben wurden meine Allergien besser! Natürlich war meine erste Frage, als er mir sagte, ich solle komplett auf Gluten, Milchprodukte und Zucker verzichten: „Und was soll ich dann überhaupt noch essen?“ Zwar waren die Methoden dieses Arztes vielleicht nicht ganz üblich, aber zumindest dachte ich zum ersten Mal darüber nach, dass das Essen, das ich zu mir nehme, einen Einfluss auf meine Gesundheit haben könnte.

Ich spule zwei Jahre vor: Ich lebte in Los Angeles, wo man Muskeltests und alternative Ärzte an jeder Straßenecke direkt neben Nagelsalons findet. Eines Tages rief mich meine Mutter an. Ihr Leben lang litt sie schon unter Depressionen, Hautausschlägen und Blutarmut, und neuerdings bekam



sie regelmäßig Bluttransfusionen, weil sie selbst nicht ausreichend Blut produzieren konnte. Und in jenem Telefonat erzählte sie mir, man hätte herausgefunden, dass all diese Probleme auf eine Autoimmunerkrankung namens Zöliakie zurückzuführen seien. Weiterhin erklärte sie mir: „Das ist vererbbar. Du musst dich unbedingt testen lassen.“ Es war mir nie in den Sinn gekommen, dass ich das Gleiche haben könnte. Ich war doch gesund und strotzte vor Energie wie jeder mit 28 Jahren, oder etwa nicht? Wie sich herausstellte, hatte ich Zöliakie, und erst als ich mich vollkommen glutenfrei ernährte, besserten sich einige meiner chronischen Beschwerden. Das waren Beschwerden, die ich einfach als Teil des Lebens angesehen hatte:

Allergien, Asthma, Bauchschmerzen, Blähungen, Durchfall ... lauter spaßige Sachen, STIMMT'S???

Ich war begeistert, als ich in so jungen Jahren erfuhr, dass ich verhindern konnte, mein Leben lang Beschwerden zu haben und chronisch krank zu sein, indem ich einfach nur auf Gluten verzichtete. Doch auf der anderen Seite war ich auch traurig, dass ich nicht mehr wie die anderen Menschen „Leckereien“ genießen konnte ...

Plätzchen, Kuchen, Pasta, Bagels, Pizza ... Also wollte ich unbedingt glutenfreie Varianten all meiner Lieblingsspeisen finden. Mit diesem Hintergedanken begann ich einen glutenfreien Rezept-Blog: Wir machen Donuts und Lasagne, denen niemand anmerkt, dass sie glutenfrei sind! Hört sich nach einer fabelhaften Idee an, oder?

Obwohl ich mir größte Mühe gab, nahm ich immer weiter an Gewicht zu. Einer der Vorteile der Zöliakie war gewesen, dass ich nie richtig viel Essen verdaut hatte, sodass ich im Grunde essen konnte, was ich wollte, und immer noch Größe 34 hatte. Aber die Nachteile überwogen die Vorteile bei Weitem. Sobald mein Körper anfang, Essen und Nahrungsmittel aufzunehmen, nahm ich an Gewicht zu. Und nahm zu und zu und zu. Mir kam es vor, als hätte ich immer 15 Pfund zu viel auf den Rippen, und ich fühlte mich in meiner eigenen Haut nicht mehr wohl. Ich probierte es mit Weight Watchers, aber nach zwei Tagen hatte ich so großen Hunger, dass ich aufgab. Ich machte so gut wie jeden

Diätwahnsinn mit – die Master-Cleanse-Diät, die Kohlsuppendiät, die Zone-Diät, South-Beach-Diät ... Ich habe sogar die Atkins-Diät ausprobiert, aber nach drei Tagen abgebrochen, weil ich einfach nicht all das Fleisch und den Speck herunterkriegen konnte (bäh, allein schon, wenn ich Atkins höre, möchte ich ganz viel Gemüse essen).

Ich dachte, ich müsste mir einfach nur immer das neueste Diätbuch kaufen, etwas mehr Sport machen, etwas mehr hungern und würde dann irgendwann schon an Gewicht verlieren. Ich nahm allerdings nur drei oder fünf Pfund ab und gab dann auf, weil ich einfach nicht die Willensstärke besaß, irgendetwas durchzuhalten. Also fing ich wieder an, mein Lieblingsessen zu kochen. Die Fotos davon postete ich in meinem Blog, veröffentlichte darin aber niemals ein Foto von mir selbst.

Doch dann bat mich im April 2012 Vinnie Tortorich, sein unveröffentlichtes Buch „Fitness Confidential“ zu lesen. Ich war fasziniert von seinen irrsinnig komischen Geschichten und den bewegenden Erfahrungen, die er im Leben gemacht hatte. Merkwürdig fand ich allerdings, dass er schrieb, man solle keinen Zucker und kein Getreide zu sich nehmen. Ich fand das übertrieben, auch wenn ich irgendwo im Hinterstübchen schon wusste, dass es funktionieren würde. Sechs Monate lang versuchte ich eher halbherzig, auf Zucker und Getreide zu verzichten, doch am 6. November 2012 tat ich es dann wirklich. Es dauerte

fast ein Jahr, bis diese Ernährungsweise keine vorübergehende Diät mehr, sondern mein Lebensstil und für mich wie selbstverständlich geworden war. Jetzt fällt es mir sehr leicht, auf Zucker und Getreide zu verzichten. Ich vermisse beides kaum, und wenn ich eine Leckerei genießen möchte, achte ich darauf, nur meine selbst gemachten Köstlichkeiten mit hochwertigen Zutaten zu naschen. Meine Geschmacksknospen sind jetzt hellwach und zu neuem Leben erwacht. Und was es körperlich für mich gebracht hat, auf Gluten zu verzichten, kann ich hier gar nicht alles aufzählen.

Ich habe begriffen, wie wichtig es ist, gesundes, vollwertiges Essen zu sich zu nehmen, ohne dafür den ganzen Tag in der Küche stehen zu müssen. Ich bin eine berufstätige Mutter, die auch noch gerne ein gesellschaftliches Leben hat. Darum brauche ich Rezepte, die für die ganze Familie geeignet, aber leicht zu machen sind. Außerdem müssen die Gerichte auch noch als Reste gut schmecken, denn wer hat schon die Zeit, für jede einzelne Mahlzeit neu zu kochen? Ich habe diese Rezepte in den vergangenen zwei Jahren kreiert und mehrfach getestet. Alle Rezepte dieses Kochbuchs kommen direkt aus meiner Küche zu Ihnen und es sind die gleichen Gerichte, die ich täglich koche, um abzunehmen, mich gesund zu fühlen und vor allem, um mich glücklich zu essen.

Nachdem ich 2014 und 2015 jeden bekannten Labortest gemacht habe, der für Menschen mit Zöliakie empfohlen wird, wurde herausgefunden, dass bei mir auch Milchprodukte, Eier und Sesam zu einer Autoimmunreaktion führen. Darum bastele ich noch an der für mich perfekten Ernährung, nachdem ich diese Rezepte niedergeschrieben habe. Manche Menschen vertragen Milchprodukte, andere nicht (für mich gilt momentan: keine Milchprodukte), und viele dieser Rezepte können an eine milchproduktfreie Ernährung angepasst werden. Mein nächstes Buch wird zucker-, getreide- und milchproduktfreie Rezepte enthalten, für all diejenigen, die begriffen haben, wie gesund eine zucker- und getreidefreie Ernährung ist, aber dass unser Körper uns manchmal sagt, dass wir noch einen Schritt weitergehen müssen, um uns richtig wohlfühlen. Falls Sie bereits auf Zucker und Getreide verzichten, aber dennoch an einer Autoimmun- oder hormonell bedingten Erkrankung leiden, rate ich Ihnen dringend dazu, sich Ihre Ernährung noch genauer anzuschauen. Mehr über unseren Körper zu erfahren, bevor wir krank werden, ist die ganze Selbsterforschung wert. Und wenn ich dazu mit ein paar köstlichen Rezepten beitragen kann, dann können wir uns alle gemeinsam glücklich essen!

Alles Liebe, Ihre Anna

Warum Sie auf Zucker und Getreide verzichten sollten

Es gibt Millionen wissenschaftlicher Bücher, in denen von klugen Menschen erklärt wird, welchen Schaden wir uns seit Jahren durch den Konsum von Lebensmitteln mit verarbeitetem Zucker, Getreide und Gluten zufügen. Sie sollten welche davon lesen, um Ihre Ernährung mit anderen Augen zu sehen, und anschließend mithilfe dieses Kochbuchs Ihre neue Ernährungsweise umsetzen.

Was Sie von diesem Buch erwarten können: Ich werde Ihnen zeigen, wie Sie Ihre Küche ausmisten, den Vorratsschrank neu auffüllen und all die Gerichte einkaufen, planen und kochen, mit denen Sie Zucker oder Getreide KEIN STÜCK vermissen werden. In diesem Buch finden Sie auch jede Menge Rezepte für gemüselastige und proteinreiche Gerichte, für die toll schmeckende Fette verwendet werden, damit Sie ganz sicher sein können, dass Sie gut essen und auch satt werden. Experimentieren Sie ruhig mit den Rezepten, tauschen Sie die Proteine aus, nehmen Sie alle Zutaten, die Sie gern mögen, und haben Sie einfach Spaß in der Küche. Wenn Ihnen gerade die Zwiebeln ausgegangen sind, nehmen Sie stattdessen Knoblauch, und umgekehrt. Und bitte schreiben Sie mir eine E-Mail und erzählen Sie mir von Ihren Erfolgen. Dieses Buch soll als Anregung dienen, damit Sie mit

Spaß und Kreativität nahrhafte Gerichte für sich und Ihre Familie zaubern.

Was dieses Buch NICHT ist: Dieses Buch ist kein Diätbuch. Sie werden nicht lernen, auf die Portionsgrößen zu achten oder Kalorien zu zählen. Das Einzige, was hier zählt, ist Ihr Glücksgefühl, wenn Sie die richtigen Nahrungsmittel zu sich nehmen. Ich vertraue darauf, dass Sie erwachsen genug sind, um zu spüren, ob Sie Hunger haben, und umgekehrt, zu wissen, wann Sie satt sind. Wenn Sie keinen Zucker und kein Getreide zu sich nehmen, müssen Sie nichts zählen oder abmessen, sondern nur merken, ob Sie Hunger haben – und auch nur dann essen; anschließend müssen Sie nur noch spüren, wann Sie satt sind, und zu essen aufhören. Für manche Menschen ist es tatsächlich etwas revolutionär Neues, auf den eigenen Hungerinstinkt zu hören. Ich verspreche Ihnen, wenn Sie erst einmal den ganzen verarbeiteten Mist von Ihrer Einkaufsliste gestrichen haben und stattdessen gesunde Fette und richtige Nahrungsmittel zu sich nehmen, werden Sie sich wie ein ganz neuer Mensch fühlen. Wenn man nicht nur das, was man isst, sondern auch seinen eigenen Körper kontrollieren kann, ist das eins der schönsten Gefühle überhaupt!

GEBACKENES KABELJAUFLET MIT MANDELKRUSTE

(ergibt 2-4 Portionen)

4 EL Butter
1 Schalotte, gehackt
1 TL Knoblauch, gehackt
1 TL Schnittlauch, gehackt
115 g Mandelmehl
2 EL Mayonnaise
1 Eiweiß
1 TL Zitronenschale, gehackt
450 g Kabeljauflet
Salz und Pfeffer zum Würzen

Ofen auf 160 °C vorheizen.

In einer Pfanne die Butter bei mittlerer Temperatur erhitzen, bis sie Bläschen wirft. Schalotte rund 3 Minuten sautieren, bis sie leicht bräunlich ist. Knoblauch und Schnittlauch hinzugeben und eine Minute weiter sautieren. Mandelmehl hinzugeben. Umrühren und 3-4 Minuten kochen. Vom Herd nehmen, in eine flache Schüssel füllen und abkühlen lassen.

In einer kleinen Schüssel Mayonnaise, Eiweiß und Zitronenschale miteinander vermengen. Kabeljauflets gründlich mit Küchenpapier trocken tupfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Backpinsel die Mayonnaisemischung auf die Kabeljauflets streichen.

Filets in die Mandelmehlmischung drücken und gleichmäßig damit bedecken. Filets auf einem geölten Grillrost über einem Backblech legen.

20-25 Minuten backen, bis die Filets durchgegart sind.





FLAMENQUINES (SCHINKEN-FLEISCHRÖLLCHEN)

(ergibt 4 Portionen)

Wer kommt schon auf die Idee, eine Art Schweinefleisch mit einer anderen Art Schweinefleisch zu umwickeln, das Ganze zu panieren, zu frittieren und zu essen? Ich.

450 g etwa 1 cm dickes Lendenkotelett, vom Schwein
(etwa 5 Koteletts), ohne Knochen
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
dünne Scheiben Prosciutto-Schinken
2 Eier
1 EL Vollmilch
140 g Mandelmehl
Olivenöl zum Braten
Mayonnaise zum Servieren

Übermäßiges Fett von den Schweinekoteletts abtrennen. Jeweils ein Schweinekotelett zwischen Frischhaltefolie zu einem dünnen Schnitzel klopfen (circa 1/2 cm dick). Schnitzel auf die Arbeitsfläche legen, von einer Seite salzen und von beiden Seiten leicht mit Pfeffer würzen. Jedes Schnitzel mit einer Scheibe Prosciutto belegen und der Länge nach zusammenrollen.

In einer flachen Schüssel die Eier mit der Milch verquirlen. Die Schweineröllchen mit leichtem Druck zuerst in die Ei-Mischung und anschließend in das Mandelmehl tunken. Bis zum Braten auf einem Teller liegen lassen.

In eine gusseiserne Pfanne 1/2 cm hoch Olivenöl füllen und erhitzen, bis es schimmert. Temperatur des Öls testen, indem Sie ein wenig Mandelmehl in die Pfanne geben. Wenn das Mandelmehl schnell gebraten ist, ohne zu verbrennen, hat das Öl die richtige Temperatur. Schweineröllchen hineingeben und bei mittlerer Temperatur rund 5-8 Minuten unter häufigem Wenden braten, bis ein Fleischthermometer in der Mitte der Röllchen eine Temperatur von 70 °C anzeigt. Schweineröllchen auf Papiertücher legen und in der Mitte quer durchschneiden. Noch heiß mit einem Klecks Mayonnaise servieren.

MANDELMUS-TÖRTCHEN

(ergibt 6 Stück)

80 ml Kokosnussöl, geschmolzen
160 ml Mandelmus
1 TL Vanilleextrakt
55 g dunkle Schokolade mit 85 % Kakaoanteil (optional)

Alle Zutaten mit Ausnahme der Schokolade verquirlen. Muffinförmchen zur Hälfte mit Teig füllen, bis der Teig aufgebraucht ist. Zum Aushärten mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, dann aus den Muffinförmchen herausholen. Bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren, damit die Mandelmus-Törtchen ihre Form behalten.

Schokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Schokolade in einen kleinen Gefrierbeutel gießen, dabei darauf achten, dass sich die Schokolade in einer Ecke am unteren Ende des Beutels befindet. Ecke mit einer Schere abschneiden und Schokolade über die Mandelmus-Törtchen träufeln. Törtchen wieder in den Kühlschrank stellen, damit die Schokolade hart wird.



Index

A

- Apfel
 - Würzige Apfel-Muffins 220
- Artischocken
 - Hähnchen mit Artischocke, Spinat und Kirschtomaten 89
 - Mimis Curry-Reis-Salat 173
- Aubergine
 - Gestapeltes Grillgemüse 183
- Auberginen
 - Auberginen-Parmesan-Auflauf 125
- Avocado
 - Spinatsalat mit Avocado und Lachs 179
 - Super Guac 12

B

- Beeren
 - Beeren-Clafouti 227
 - Cheesecake-Tarte 228
 - Erdbeer-Eis mit Schokochips 243
 - Kakao-Smoothie 209
 - Sautierte Beeren mit Minz-Schlagsahne 226
 - Vinnies Energy-Shake 212
- Blumenkohl
 - Blumenkohlkroketten 170
 - Geröstete Linsen- und Blumenkohlsuppe 130
 - Ingwer-Koriander-Blumenkohl-Reis 167
 - Low-Carb-Vichyssoise 132
 - Mimis Curry-Reis-Salat 173
 - Pizzaboden aus Blumenkohl 43
 - Shepherd's Pie mit Blumenkohl-püree 68
 - Zitronen-Oregano-Zucchini-pasta mit Blumenkohl 147

Brokkoli

- Brokkoli-Dip 29
- Brokkoli mit cremiger Zitronensoße 144
- Brokkoli mit Speck 143
- Geröstetes Frühlingsgemüse 145
- Nonnis Brokkolini 146
- Zitronen-Brokkoli-Huhn 90

C

- Chia-Samen
 - Schoko-Kokosnuss-Chiapudding 236

D

- Datteln
 - Datteln im Speckmantel 31
- Dressing
 - Balsamicodressing 187

E

- Eier
 - Coddled Egg à la Minnie 202
 - Eier-Cupcakes mit Prosciutto und Spinat 206
 - Guten-Morgen-Rührei 205
 - Rührei mit Räucherlachs 204
 - Russische Eier mit griechischem Joghurt 26
- Erbsen
 - Jackies Erbsensuppe 129

F

- Fisch
 - Gebackenes Kabeljaufilet mit Mandelkruste 50
 - Koriander-Lachs in Pistazienkruste 47
 - Lachs mit Zitronen-Dijon-Basilikum-Soße 49
 - Thunfischsteak in Sesamkruste 46

G

Gewürzmischungen
Garam Masala 194
Selbst gemachte Taco-
Würzmischung 196
Grüne Bohnen
Grüne Bohnen mit karamellisier-
ten Schalotten 161
Wildpilzauflauf mit grünen Boh-
nen 162
Grünkohl
Albondigas in Kohlsuppe 136
Danieles Grünkohl-Piña
Colada 213
Grünkohlchips 25
Rot- und Grünkohlsalat 165
Gurke
Zaziki-Dip 19

H

Huhn
Brathähnchensalat 97
Chicken Tikka Masala 92
Hähnchenbrust Milanese im
Mandelmantel 84
Hähnchen Dijon 91
Hähnchen-Käse-Dip 32
Hähnchen mit Artischocke, Spi-
nat und Kirschtomaten 89
Hühner-Salbei-Suppe 133
Mit Hühnchen gefüllter Eichel-
kürbis auf marokkanische
Art 99
Selbst gemachte Hühnerbrü-
he 135
Supereinfaches Brathähnchen 82
Thai-Basilikumhähnchen mit Ge-
müse à la Tarq 96
Torris frittierte Hähnchenkeu-
len 86
Überbackene Hähnchenbrust 85
Zitronen-Brokkoli-Huhn 90
Zitronige Hähnchenschenkel 95

J

Joghurt
Linsenburger mit pikantem grie-
chischem Joghurt 108

Russische Eier mit griechischem
Joghurt 26
Zaziki-Dip 19

K

Kabeljau
Gebackenes Kabeljaufilet mit
Mandelkruste 50
Kakao
Kakao-Smoothie 209
Schoko-Kokosnuss-Chiapud-
ding 236
Käse
Auberginen-Parmesan-Auf-
lauf 125
Cheesecake-Tarte 228
Datteln im Speckmantel 31
Gerösteter Spargel mit Manchego
und Pinienkernen 156
Hähnchen-Käse-Dip 32
Käseball 37
Käsechips 18
Käseplätzchen/Käsestangen 24
Käsesoufflé 175
Mit Käse gefüllte Mini-Papri-
ka 27
Quesadilla-Auflauf 115
Selbst gemachter Ricotta-Kä-
se 195
Überbackene Hähnchenbrust 85
Wassermelonensalat mit gegrill-
tem Halloumi 180
Zucchini-Gratin 124
Zucchini-Käseauflauf mit Bécha-
melsoße 150
Kohl
Rot- und Grünkohlsalat 165
Kokosnuss
Geräucherter Lachs mit Kokos-
mehl-Bliny 14
Kokosnuss-Ingwer-Mangold 174
Orangen-Kokosnuss-PopOver-
Küchlein 218
Schoko-Kokosnuss-Chiapud-
ding 236
Shrimps in Kokosnussskruste 54
Kürbis
Kürbis-Walnuss-Cookies 240

Mit Hühnchen gefüllter Eichel-
kürbis auf marokkanische
Art 99
Paleo-Kürbiskuchen 234
Risotto aus geröstetem Butter-
nusskürbis 168

L

Lachs
Geräucherter Lachs mit Kokos-
mehl-Bliny 14
Koriander-Lachs in Pistazien-
kruste 47
Lachs mit Zitronen-Dijon-Basili-
kum-Soße 49
Rührei mit Räucherlachs 204
Spinatsalat mit Avocado und
Lachs 179

Lamm
Gebratene Kräuter-Lammkote-
letts 81

Lauch
Rinderfilet in Lauch-Senf-Krus-
te 56
Rosenkohl-Lauch-Auflauf 158

Linsen
Geröstete Linsen- und Blumen-
kohlsuppe 130
Linsenburger mit pikantem grie-
chischem Joghurt 108

M

Mandelmehl
Einfaches, getreidefreies
Brot 176
Gebackenes Kabeljaufilet mit
Mandelkruste 50
Hähnchenbrust Milanese im Man-
delmantel 84
Pitachips aus Mandelmehl 20
Sautierte Pfirsiche mit Zimt-Man-
del-Cookie-Crumble 233
Zitronenkuchen 230
Zwiebelringe in Mandelmehlkrus-
te 159
Mandelmus
Mandelmus-Törtchen 224

Mango
Mangosalsa 33
Mangold
Kokosnuss-Ingwer-Mangold 174

N

Nüsse
Andreas getreidefreies Müsli 214
Gebackenes Kabeljaufilet mit
Mandelkruste 50
Gerösteter Spargel mit Manchego
und Pinienkernen 156
Koriander-Lachs in Pistazien-
kruste 47
Kürbis-Walnuss-Cookies 240
Selbst gemachtes Pesto 193
Tapenade aus Kalamata-Oli-
ven 23

O

Okra
Frittierte Okra 160
Oliven
Tapenade aus Kalamata-Oli-
ven 23

P

Pak Choi
Pfeffriger Ingwer-Pak Choi 164
Paprika
Geröstetes Frühlingsgemüse 145
Gestapeltes Grillgemüse 183
Hummus mit roter Paprika 35
Mit Käse gefüllte Mini-Papri-
ka 27
Mit Putenhack gefüllte grüne Pa-
prikaschoten auf italienische
Art 106
Pfeffriger Ingwer-Pak Choi 164
Pesto
Selbst gemachtes Pesto 193
Würzige Zucchini-pasta mit Pes-
to 149
Pfirsiche
Pfirsiche im Prosciutto-Mantel 17
Sautierte Pfirsiche mit Zimt-Man-
del-Cookie-Crumble 233

Pilze

- Cremige Spargel-Pilz-Suppe mit Zwiebeln 140
- Einfacher Rindfleisch-Champignon-Eintopf 139
- Gestapeltes Grillgemüse 183
- Mit Wurst gefüllte Pilze 21
- Wildpilzauflauf mit grünen Bohnen 162

Prosciutto

- Eier-Cupcakes mit Prosciutto und Spinat 206
- Pflirsche im Prosciutto-Mantel 17

Pute

- Einfache Putenburger 102
- Mit Putenhack gefüllte grüne Paprikaschoten auf italienische Art 106
- Pittsburgher Puten-Chili 112
- Puteneintopf mit Knödeln auf Südstaatenart 104
- Putenhackbraten 103
- Quesadilla-Auflauf 115
- Raffinierte Putenburger 100

R

Rindfleisch

- Albondigas in Kohlsuppe 136
- Bürgermeisterstück aus dem Schongarer 116
- Einfacher Rindfleisch-Champignon-Eintopf 139
- Machaca 64
- Rinderbrust aus dem Schongarer 118
- Schmorbraten aus dem Schongarer 117
- Shepherd's Pie mit Blumenkohl-püree 68
- Zuccchinispaghetti mit Bolognese-soße 70

Rosenkohl

- Rosenkohl-Lauch-Auflauf 158
- Rosenkohlsalat 157

S

Sahne

- Beeren-Clafouti 227

- Brokkoli mit cremiger Zitronensoße 144

- Cremige Spargel-Pilz-Suppe mit Zwiebeln 140

- Erdbeer-Eis mit Schokochips 243

- Orangen-Kokosnuss-PopOver-Küchlein 218

- Paleo-Kürbiskuchen 234

- Sautierte Beeren mit Minz-Schlagsahne 226

- Schoko-Kokosnuss-Chiapudding 236

- Überbackener Rahmspinat 155

- Vanille-Pannacotta 239

- Zitroniger Spinat 153

Schokolade

- Erdbeer-Eis mit Schokochips 243

- Kakao-Smoothie 209

- Mexikanischer Schokopudding 241

- Schoko-Kokosnuss-Chiapudding 236

Schweinefleisch

- Asiatischer Schweinelendenbraten 79

- Barbecue Pulled Pork 122

- Carnitas 80

- Flamenquines 75

- Grünes Chili mit Schweinefleisch 123

- Orangen-Ingwer-Schweinekoteletts 76

- Scaloppine vom Schwein 77

- Schweinefilet-Medaillons 73

- Schweinerippchen ohne Knochen 78

- Shepherd's Pie mit Blumenkohl-püree 68

- Superzarte Barbecue-Rippchen 121

- Würzige Schweinekoteletts 72

Shrimps

- Asiatisch marinierte

- Shrimp-Spieße 53

- Shrimps in Kokosnussskruste 54

Soßen

- Barbecuesoße 188

- Béchamelsoße 186

Chimichurrisoße 197
 Grüne Salsa 200
 Selbst gemachte Marinara-So-
 ße 190
 Selbst gemachte Mayo 198
 Selbst gemachte Pizzassoße 191
 Selbst gemachtes Pesto 193
 Spargel
 Cremige Spargel-Pilz-Suppe mit
 Zwiebeln 140
 Gerösteter Spargel mit Manchego
 und Pinienkernen 156
 Speck
 Brokkoli mit Speck 143
 Datteln im Speckmantel 31
 PopOver mit Speck und Gruy-
 ère 219
 Spinat
 Eier-Cupcakes mit Prosciutto und
 Spinat 206
 Hähnchen mit Artischocke, Spi-
 nat und Kirschtomaten 89
 Sirloin-Steak mit Spinatsalat 67
 Spinatsalat mit Avocado und
 Lachs 179
 Überbackener Rahmspinat 155
 Zitroniger Spinat 153
 Steak
 Chili-Limetten-Rindersteak 55
 Griechisches Flankensteak 62
 Kronfleisch-Spieße 60
 Rib-Eye-Steak aus der Pfanne 59
 Sirloin-Steak mit Spinatsalat 67
 Süßkartoffel
 Rosmarin-Süßkartoffel-Ha-
 schee 181

T

Thunfisch
 Thunfischsteak in Sesamkrus-
 te 46
 Tomaten
 Gestapeltes Grillgemüse 183
 Hähnchen mit Artischocke, Spi-
 nat und Kirschtomaten 89
 Herzhafter Tomateneintopf 128
 Mangosalsa 33

Pittsburgher Puten-Chili 112
 Selbstgemachte Marinara-So-
 ße 190
 Selbst gemachte Pizzassoße 191
 Tomatillos
 Grüne Salsa 200

V

Vanille
 Vanille-Pannacotta 239

W

Wurst
 Mit Wurst gefüllte Pilze 21
 Zucchini-Gratin mit Wurst 126

Z

Zitrone
 Brokkoli mit cremiger Zitronen-
 soße 144
 Lachs mit Zitronen-Dijon-Basili-
 kum-Soße 49
 Zitronen-Brokkoli-Huhn 90
 Zitronenkuchen 230
 Zitronen-Oregano-Zucchini-pasta
 mit Blumenkohl 147
 Zitronige Hähnchenschenkel 95
 Zitroniger Spinat 153
 Zucchini
 Gebratene Dijon-Zucchini 152
 Gestapeltes Grillgemüse 183
 Würzige Zucchini-pasta mit Pes-
 to 149
 Zitronen-Oregano-Zucchini-pasta
 mit Blumenkohl 147
 Zucchini-Gratin 124
 Zucchini-Gratin mit Wurst 126
 Zucchini-Käseauflauf mit Bécha-
 melsoße 150
 Zucchini-spaghetti mit Bolognese-
 soße 70

Zwiebel

Cremige Spargel-Pilz-Suppe mit
 Zwiebeln 140
 Zwiebeln in Limettensaft 199
 Zwiebelringe in
 Mandelmehlkruste 159



Über die Autorin

Anna Vocino ist Schauspielerin, Comedian, Profi-Sprecherin und Podcasterin. Sie hat bei zahlreichen Fernsehshows, Filmen, Werbungen und Videospielen mitgewirkt – ein toller Hauptberuf, der eine wunderbare Ergänzung zu ihrer wahren Leidenschaft ist: dem Kochen und Foodblogging. 2002 wurde bei Anna Zöliakie diagnostiziert, weshalb sie es sich zur Mission gemacht hat, einfach nachzukochende, köstliche, gluten-, getreide- und zuckerfreie Varianten ihrer liebsten Wohlfühlessen zu kreieren. Anna lebt mit ihrem Mann, ihrer Tochter und ihrem kleinen Hund in Los Angeles.

Bezugsquellen

Die meisten der im Buch erwähnten Produkte wie Chia-Samen, Kokosmilch, Tahini oder verschiedene Gewürze sind in gängigen Naturkostläden erhältlich. Sie können sie auch direkt über unseren Online-Shop www.unimedica.de in der Kategorie „Gesunde Ernährung“ erhalten. Dort finden Sie ein großes Sortiment an Naturkostprodukten, u. a. auch seltene Produkte wie Sacha inchi.

Auch die für die Rezepte notwendigen Küchengeräte sowie Bio-Proteinpulver und viele Superfoods sind dort erhältlich.

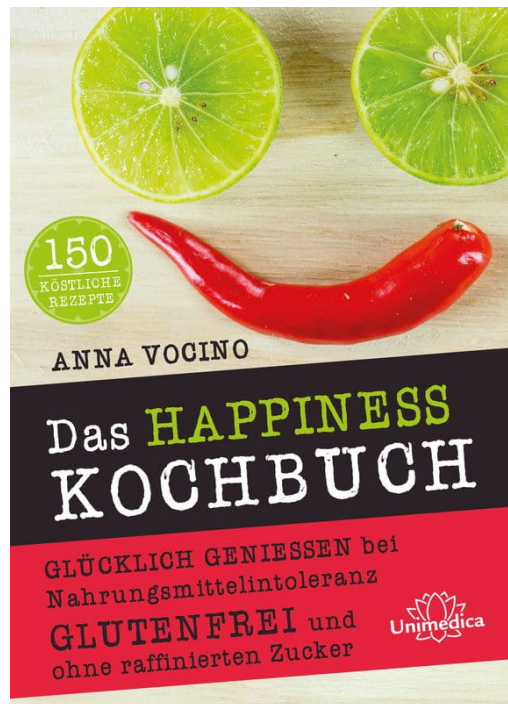
Anna Vocino

Das HAPPINESS Kochbuch

Glücklich genießen bei Nahrungsmittelintoleranz Glutenfrei und ohne raffinierten Zucker

264 Seiten, geb.
erscheint 2018

[Jetzt kaufen](#)



Mehr Bücher zu Homöopathie, Alternativmedizin und gesunder Lebensweise www.narayana-verlag.de