

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel

Herausgeber: A. Vogel

Band: 79 (2022)

Heft: 4

Rubrik: Naturküche

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 22.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Georg Reuter
Kreative Frischeküche
mit Stil.

Salat von Gemüsenudeln mit Bergamotte-Vinaigrette

Rezept für 4 Personen

- 3 Clementinen (Fruchtfleisch)**
- 1 Bergamotte (Zeste und Saft)**
- 1 Msp. Chili gemahlen**
- Salz (Herbamare)**
- 6 EL Distelöl**
- 200 g Gemüsespirelli (aus Linsen und Karotten)**
- ½ Bund Schnittlauch**
- 3 bunte Rübli (Karotten)**
- ½ Fenchelknolle mit Fenchelgrün**

Für die Vinaigrette das Clementinenfruchtfleisch mit Saft und Zeste der Bergamotefrucht, Chili und Salz mixen und Öl hinzufügen. Abschmecken.

Die Gemüsespirelli in Salzwasser kochen und danach kurz abschrecken. Noch lauwarm mit $\frac{1}{3}$ der Vinaigrette marinieren und ca. 45 Minuten stehen lassen. Sind die Gemüsespirelli durchgezogen, den feingeschnittenen Schnittlauch untermengen und die Pasta auf die Teller geben.

Geschälte Karotten mit dem Sparschäler in feine Streifen hobeln, ebenso den Fenchel. Fenchelgrün hacken und zu den Gemüsen geben. Gemüestreifen ein wenig salzen, mit 3 EL Vinaigrette locker mischen und auf die Pasta geben. Restliche Vinaigrette drumherumlöpfeln.



Georg Reuter
Kreative Frischeküche
mit Stil.



Frühlingsgemüse im Dinkelblätterteig

Rezept für 4 Personen

Die quadratischen Blätterteig-Platten in Dreiecke schneiden. Die Hälfte der Stücke mit wenig Wasser bepinseln, mit Sesam bestreuen und diesen leicht andrücken. Bei 180 Grad Umluft ca. 15 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Für die Sauce Lauchzwiebeln fein schneiden. Die weissen Teile zur Brühe geben und diese um die Hälfte einkochen. Rahm hinzufügen und nochmal um die Hälfte einkochen. Mit Maisstärke abbinden. Spargel schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden. In Salzwasser mit einer Prise Zucker bissfest kochen, im Sieb abtropfen lassen, in die Sauce geben.

Butter in einer Pfanne erhitzen, die restlichen Lauchzwiebeln anschwitzen, Spinat dazugeben, zusammenfallen lassen (nicht kochen), salzen und pfeffern.

Ein wenig vom Spinat auf vorgewärmten Tellern anrichten. Den Blätterteig ohne Sesam daraufsetzen, leicht andrücken und darauf den restlichen Spinat verteilen, ebenso die Spargelsauce. Den Sesamblätterteig dekorativ zuoberst drapieren.

Tipp: Die Sauce lässt sich mit eingekochten Bärlauch- und Löwenzahnknospen aufpeppen.

4 Platten Dinkelblätterteig

2 EL heller Sesam

1 Bund Lauchzwiebeln

¼ l Gemüsebrühe (Herbamare)

0,2 l Rahm (Sahne)

1 EL Maisstärke

600 g weisser Spargel

1 Prise Zucker

Salz (Hermabare), Pfeffer

2 EL Butter

300 g junger Blattspinat

eingekochte Bärlauch-/Löwenzahnknospen