

**Zeitschrift:** Gesundheitsnachrichten / A. Vogel  
**Herausgeber:** A. Vogel  
**Band:** 80 (2023)  
**Heft:** 9

**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**

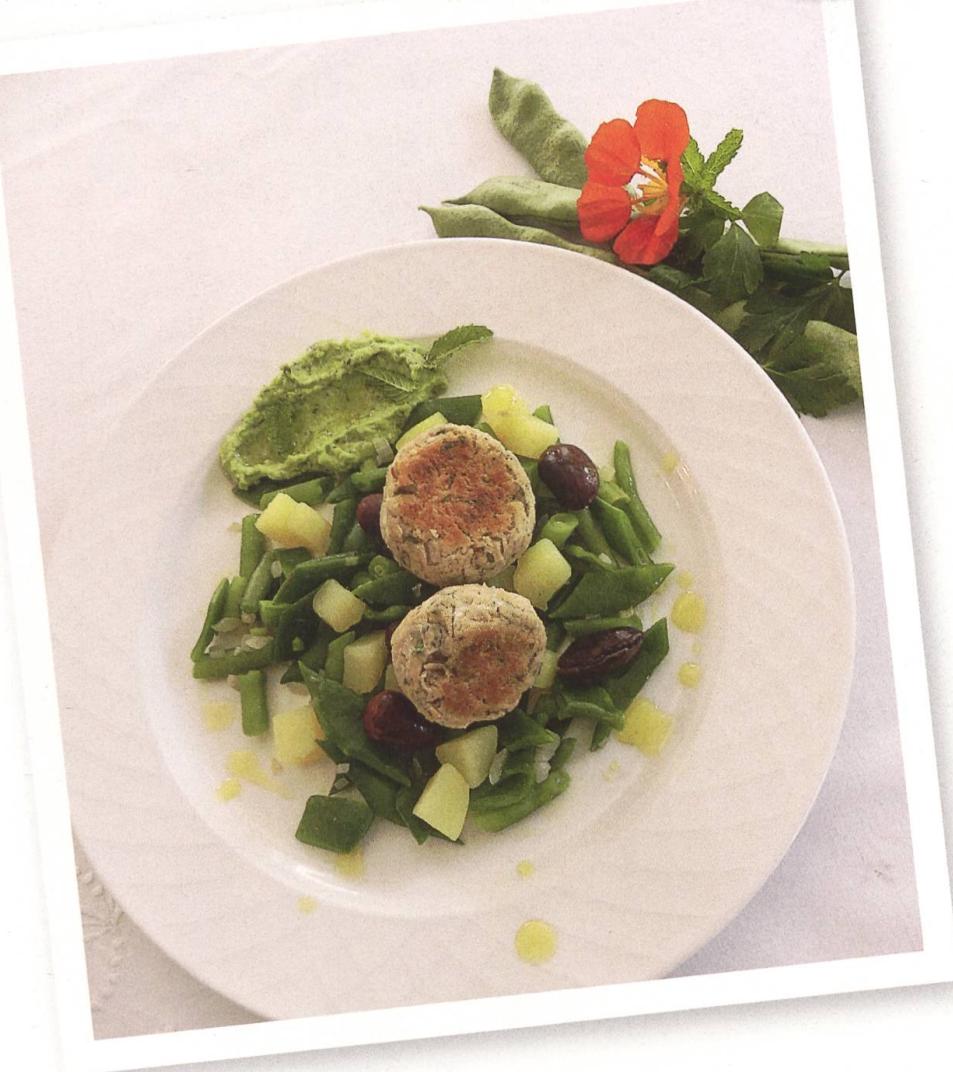
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

**Download PDF:** 19.01.2026

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



**Georg Reuter**  
Kreative Frischeküche  
mit Stil.



## Deftiges Bohnen-Allerlei

Rezept für 4 Personen

Bohnenbällchen:

**2 Dosen à 400 g weisse Bohnen**  
**1 Zwiebel, fein gehackt**  
**1 Knoblauchzehe, gehackt**  
**2 EL gehacktes Bohnenkraut**  
**5 EL Olivenöl, Salz (Herbamare), Pfeffer**  
**60 g Dinkelmehl**

Allerlei:

**250 g Stangenbohnen**  
**250 g Buschbohnen**  
**100 g Käferbohnen (Konserven)**  
**2 grosse Kartoffeln**  
**1 Zwiebel, gehackt**  
**2 EL Butter, Salz (Herbamare), Pfeffer**

Weisse Bohnen abspülen. Die Zutaten für die Bohnenbällchen erst ohne Mehl mixen, dann mit dem Mehl zu einem Teig verarbeiten. Ca. 30 Minuten anziehen lassen. Zu Bällchen formen und im Backofen bei 180 °C Umluft für 25 Minuten backen.

Die frischen Bohnen putzen und in 1 cm grosse Stücke schneiden. Verzehrfertig kochen und kalt abschrecken. Dosenbohnen abspülen.

Kartoffeln schälen und würfeln, im Salzwasser garen. Zwiebeln in der Butter anschwitzen und die Bohnen dazugeben. Sind die Bohnen heiß, Kartoffeln und Käferbohnen hinzufügen. Vorsichtig mischen und abschmecken. Zu Bohnenbällchen und Allerlei passt ein mit Knoblauch und Zitrone gewürzter Erbsen-Minzdip mit Olivenöl.



**Georg Reuter**  
Kreative Frischeküche  
mit Stil.



# Schwarzteekuchen mit Pistazien und Feigen

2 Teemass Schwarztee mit 5 cl heissem Wasser aufgiessen und nach 5 Minuten abseihen.

Mehl mit dem Backpulver sieben. Zucker und Eier schaumig rühren. Butter schmelzen und zusammen mit der Prise Salz und dem Sesam dazugeben. Das gesiebte Mehl unterheben, Kuvertüre und Pistazien und zuletzt den Tee dazugeben.

Eine grosse Kastenform oder kleine Förmchen buttern und den Teig einfüllen.

Bei 180 °C für 50 Minuten backen, Mini-Formen ca. 25 Minuten. Mit frischen reifen Feigen servieren. Nach Geschmack zusätzlich Rahm (Schlagsahne) beifügen.

Rezept für 4 Personen

**2 Teemass Schwarztee**  
**300 g Weizenvollkornmehl**  
**10 g Backpulver**  
**200 g brauner Zucker**  
**4 Eier**  
**200 g Butter**  
**1 Prise Meersalz**  
**1 EL schwarzer Sesam**  
**40 g dunkle Kuvertüre, grob gehackt**  
**40 g Pistazien, grob gehackt**  
**Feigen als Garnitur**