

Meal Plan - 1100-Kalorien-Paleo-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 1087 kcal ● 104g Protein (38%) ● 47g Fett (39%) ● 46g Kohlenhydrate (17%) ● 16g Ballaststoffe (6%)

Frühstück

280 kcal, 18g Eiweiß, 14g netto Kohlenhydrate, 16g Fett



[Einfache Rühreier](#)

2 2/3 Ei(er)- 212 kcal



[Nektarine](#)

1 Nektarine(n)- 70 kcal

Abendessen

385 kcal, 60g Eiweiß, 14g netto Kohlenhydrate, 7g Fett



[Kirschtomaten](#)

12 Kirschtomaten- 42 kcal



[BBQ Pulled Chicken & Coleslaw-Bowl](#)

343 kcal

Mittagessen

420 kcal, 25g Eiweiß, 19g netto Kohlenhydrate, 24g Fett



[Lachs-Salat-Romaine-Wrap](#)

315 kcal



[Erdbeeren](#)

2 Tasse(n)- 104 kcal

Day 2 1140 kcal ● 97g Protein (34%) ● 61g Fett (48%) ● 35g Kohlenhydrate (12%) ● 16g Ballaststoffe (6%)

Frühstück

280 kcal, 18g Eiweiß, 14g netto Kohlenhydrate, 16g Fett



[Einfache Rühreier](#)

2 2/3 Ei(er)- 212 kcal



[Nektarine](#)

1 Nektarine(n)- 70 kcal

Abendessen

440 kcal, 54g Eiweiß, 3g netto Kohlenhydrate, 21g Fett



[Buffalo-Hähnchen-Romaine-Wrap](#)

2 Wrap- 439 kcal

Mittagessen

420 kcal, 25g Eiweiß, 19g netto Kohlenhydrate, 24g Fett



[Lachs-Salat-Romaine-Wrap](#)

315 kcal



[Erdbeeren](#)

2 Tasse(n)- 104 kcal

Day 3 1141 kcal ● 100g Protein (35%) ● 65g Fett (51%) ● 29g Kohlenhydrate (10%) ● 11g Ballaststoffe (4%)

Frühstück

280 kcal, 18g Eiweiß, 14g netto Kohlenhydrate, 16g Fett



Einfache Rühreier
2 2/3 Ei(er)- 212 kcal



Nektarine
1 Nektarine(n)- 70 kcal

Abendessen

440 kcal, 54g Eiweiß, 3g netto Kohlenhydrate, 21g Fett



Buffalo-Hähnchen-Romaine-Wrap
2 Wrap- 439 kcal

Mittagessen

420 kcal, 28g Eiweiß, 12g netto Kohlenhydrate, 28g Fett



Geröstete Tomaten
2 Tomate(n)- 119 kcal



Honig-Dijon-Lachs
4 1/2 oz- 301 kcal

Day 4 1128 kcal ● 129g Protein (46%) ● 51g Fett (41%) ● 21g Kohlenhydrate (8%) ● 16g Ballaststoffe (6%)

Frühstück

265 kcal, 17g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 21g Fett



Frühstückspizza mit Eierkruste
266 kcal

Abendessen

465 kcal, 57g Eiweiß, 11g netto Kohlenhydrate, 17g Fett



Hähnchenbrust mit Balsamico
8 oz- 316 kcal



Einfacher Salat mit Tomaten und Karotten
147 kcal

Mittagessen

400 kcal, 56g Eiweiß, 8g netto Kohlenhydrate, 14g Fett



Zuckerschoten
82 kcal



Einfache Hähnchenbrust
8 oz- 317 kcal

Day 5 1097 kcal ● 102g Protein (37%) ● 47g Fett (39%) ● 52g Kohlenhydrate (19%) ● 14g Ballaststoffe (5%)

Frühstück

265 kcal, 17g Eiweiß, 2g netto Kohlenhydrate, 21g Fett



Frühstückspizza mit Eierkruste
266 kcal

Mittagessen

400 kcal, 56g Eiweiß, 8g netto Kohlenhydrate, 14g Fett



Zuckerschoten
82 kcal



Einfache Hähnchenbrust
8 oz- 317 kcal

Abendessen

430 kcal, 29g Eiweiß, 42g netto Kohlenhydrate, 13g Fett



Geröstete Karotten
2 Karotte(s)- 106 kcal



Gebackene Süßkartoffeln
1/2 Süßkartoffel(n)- 108 kcal



Honig-Senf-Hähnchen
4 oz- 219 kcal

Day 6 1077 kcal ● 91g Protein (34%) ● 66g Fett (55%) ● 20g Kohlenhydrate (7%) ● 11g Ballaststoffe (4%)

Frühstück

235 kcal, 14g Eiweiß, 7g netto Kohlenhydrate, 15g Fett



Himbeeren
2/3 Tasse- 48 kcal



Grünkohl und Eier
189 kcal

Abendessen

375 kcal, 39g Eiweiß, 9g netto Kohlenhydrate, 19g Fett



Einfacher Grünkohlsalat
1/2 Tasse- 28 kcal



Ungarischer Gulasch
345 kcal

Mittagessen

465 kcal, 37g Eiweiß, 4g netto Kohlenhydrate, 32g Fett



Einfacher Lachs
6 oz- 385 kcal



Mit Olivenöl beträufelte Zuckerschoten
82 kcal

Day 7 1077 kcal ● 91g Protein (34%) ● 66g Fett (55%) ● 20g Kohlenhydrate (7%) ● 11g Ballaststoffe (4%)

Frühstück

235 kcal, 14g Eiweiß, 7g netto Kohlenhydrate, 15g Fett



Himbeeren

2/3 Tasse- 48 kcal



Grünkohl und Eier

189 kcal

Abendessen

375 kcal, 39g Eiweiß, 9g netto Kohlenhydrate, 19g Fett



Einfacher Grünkohlsalat

1/2 Tasse- 28 kcal



Ungarischer Gulasch

345 kcal

Mittagessen

465 kcal, 37g Eiweiß, 4g netto Kohlenhydrate, 32g Fett



Einfacher Lachs

6 oz- 385 kcal



Mit Olivenöl beträufelte Zuckerschoten

82 kcal



Gemüse und Gemüseprodukte

- ☐ Römersalat
1 Kopf (599g)
- ☐ Zwiebel
1 mittel ($\approx 6,4$ cm Ø) (113g)
- ☐ Sellerie, roh
2 Stiel, klein (12,5 cm) (34g)
- ☐ Tomaten
5 mittel, ganz (Ø $\approx 6,0$ cm) (618g)
- ☐ Knoblauch
5/8 Zehe (2g)
- ☐ Karotten
2 3/4 mittel (167g)
- ☐ Gefrorene Zuckerschoten
4 Tasse (576g)
- ☐ Süßkartoffeln
1/2 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (105g)
- ☐ Kale-Blätter
2 Tasse, gehackt (80g)
- ☐ Tomatenmark
1/4 Dose (ca. 170 g) (43g)

Gewürze und Kräuter

- ☐ schwarzer Pfeffer
1 1/2 g (1g)
- ☐ Salz
1/3 oz (9g)
- ☐ Dijon-Senf
1 oz (31g)
- ☐ Oregano (getrocknet)
1/4 Prise, gemahlen (0g)
- ☐ Paprika
1/2 EL (3g)

Fette und Öle

- ☐ Mayonnaise
4 EL (mL)
- ☐ Öl
1/4 lbs (mL)
- ☐ Olivenöl
1 EL (mL)
- ☐ Balsamico-Vinaigrette
2 EL (mL)
- ☐ Salatdressing
2 EL (mL)

Fisch- und Schalentierprodukte

- ☐ Lachs aus der Dose
2 Dose(n) 5 oz (nicht abgetropft) (284g)
- ☐ Lachs
16 1/2 oz (468g)

Obst und Fruchtsäfte

- ☐ Erdbeeren
4 Tasse, ganz (576g)
- ☐ Nektarine
3 mittel ($\approx 6,4$ cm Ø) (426g)
- ☐ Zitronensaft
1/2 EL (mL)
- ☐ Avocados
2/3 Avocado(s) (134g)
- ☐ Himbeeren
1 1/3 Tasse (164g)

Milch- und Eierprodukte

- ☐ Ei(er)
18 3/4 mittel (824g)

Andere

- ☐ Zuckerfreie Barbecue-Sauce
3 EL (45g)
- ☐ Coleslaw-Mischung
1 1/2 Tasse (135g)
- ☐ Italienische Gewürzmischung
1/4 EL (3g)

Geflügelprodukte

- ☐ Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh
3 1/3 lbs (1497g)

Suppen, Saucen und Bratensoßen

- ☐ Frank's RedHot Sauce
1/3 Tasse (mL)

Süßwaren

- ☐ Honig
1 oz (25g)

Würste und Aufschnitt

- ☐ Pepperoni
12 Scheiben (24g)

Rindfleischprodukte

☐ Rindfleisch für Eintopf, roh
3/4 lbs (341g)

Getränke

☐ Wasser
3/8 Tasse(n) (mL)

Frühstück 1 [↗](#)

An Tag 1, Tag 2 und Tag 3 essen

Einfache Rühreier

2 2/3 Ei(er) - 212 kcal ● 17g Protein ● 16g Fett ● 1g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Ei(er)
2 2/3 groß (133g)
Öl
1/4 EL (mL)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Ei(er)
8 groß (400g)
Öl
2 TL (mL)

1. Eier in einer mittelgroßen Schüssel verquirlen, bis sie vermischt sind.
2. Öl in einer großen beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, bis es heiß ist.
3. Eimischung hineingießen.
4. Sobald die Eier zu stocken beginnen, mit einem Pfannenwender rühren.
5. Vorgang wiederholen (ohne ständig zu rühren), bis die Eier eingedickt sind und keine flüssigen Stellen mehr vorhanden sind. Mit Salz/Pfeffer würzen.

Nektarine

1 Nektarine(n) - 70 kcal ● 2g Protein ● 1g Fett ● 13g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Nektarine, entkernt
1 mittel (≈6,4 cm Ø) (142g)

Für alle 3 Mahlzeiten:

Nektarine, entkernt
3 mittel (≈6,4 cm Ø) (426g)

1. Nektarinenkern entfernen, in Scheiben schneiden und servieren.

Frühstück 2 [↗](#)

An Tag 4 und Tag 5 essen

Frühstückspizza mit Eierkruste

266 kcal ● 17g Protein ● 21g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Pepperoni, halbiert

6 Scheiben (12g)

Italianische Gewürzmischung

2 Prise (1g)

Öl

1 TL (mL)

Tomaten

4 EL, gehackt (45g)

Ei(er)

2 extra groß (112g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Pepperoni, halbiert

12 Scheiben (24g)

Italianische Gewürzmischung

4 Prise (2g)

Öl

2 TL (mL)

Tomaten

1/2 Tasse, gehackt (90g)

Ei(er)

4 extra groß (224g)

1. Eier und Gewürze in einer kleinen Schüssel verquirlen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen (stellen Sie sicher, dass die Pfanne groß genug für die Menge an Eiern ist) und bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen.
3. Die Eier in die Pfanne gießen und gleichmäßig am Boden verteilen.
4. Die Eier ein paar Minuten garen, bis der Boden anfängt zu stocken.
5. Belag (Tomate, Pepperoni, oder anderes Gemüse) auf die Eimischung geben und weitergaren, bis die Eier durch sind und der Belag erwärmt ist.
6. Servieren.

Frühstück 3 [↗](#)

An Tag 6 und Tag 7 essen

Himbeeren

2/3 Tasse - 48 kcal ● 1g Protein ● 1g Fett ● 4g Kohlenhydrate ● 5g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Himbeeren

2/3 Tasse (82g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Himbeeren

1 1/3 Tasse (164g)

1. Himbeeren abspülen und servieren.

Grünkohl und Eier

189 kcal ● 13g Protein ● 14g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Salz

1 Prise (0g)

Kale-Blätter

1/2 Tasse, gehackt (20g)

Ei(er)

2 groß (100g)

Öl

1 TL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Salz

2 Prise (1g)

Kale-Blätter

1 Tasse, gehackt (40g)

Ei(er)

4 groß (200g)

Öl

2 TL (mL)

1. Eier in einer kleinen Schüssel aufschlagen und verquirlen.
2. Die Eier mit Salz würzen, die Grüns zerrupfen und mit den Eiern vermengen (für besonders feine grüne Eier die Mischung in einen Mixer geben und glatt mixen).
3. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen.
4. Die Eimischung hinzufügen und nach gewünschter Konsistenz garen.
5. Servieren.

Mittagessen 1 [↗](#)

An Tag 1 und Tag 2 essen

Lachs-Salat-Romaine-Wrap

315 kcal ● 23g Protein ● 23g Fett ● 2g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Römersalat

2 Blatt außen (56g)

schwarzer Pfeffer

1 Prise (0g)

Salz

1 Prise (0g)

Zwiebel

1 EL, fein gehackt (15g)

Sellerie, roh, gewürfelt

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

Mayonnaise

2 EL (mL)

Lachs aus der Dose

1 Dose(n) 5 oz (nicht abgetropft)
(142g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Römersalat

4 Blatt außen (112g)

schwarzer Pfeffer

2 Prise (0g)

Salz

2 Prise (1g)

Zwiebel

2 EL, fein gehackt (30g)

Sellerie, roh, gewürfelt

2 Stiel, klein (12,5 cm) (34g)

Mayonnaise

4 EL (mL)

Lachs aus der Dose

2 Dose(n) 5 oz (nicht abgetropft)
(284g)

1. Lachs abtropfen lassen und Flüssigkeit entsorgen.
2. Lachs mit allen anderen Zutaten außer den Romana-Blättern in einer kleinen Schüssel vermengen. Gut mischen.
3. Die Lachsmischung längs nahe am Rand jedes Romana-Blattes platzieren.
4. Aufrollen, um den Wrap zu formen.
5. Servieren.

Erdbeeren

2 Tasse(n) - 104 kcal ● 2g Protein ● 1g Fett ● 16g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Erdbeeren
2 Tasse, ganz (288g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Erdbeeren
4 Tasse, ganz (576g)

1. Das Rezept enthält keine Zubereitungsschritte.

Mittagessen 2 [↗](#)

An Tag 3 essen

Geröstete Tomaten

2 Tomate(n) - 119 kcal ● 2g Protein ● 9g Fett ● 5g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Ergibt 2 Tomate(n)

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.

Honig-Dijon-Lachs

4 1/2 oz - 301 kcal ● 27g Protein ● 18g Fett ● 7g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Ergibt 4 1/2 oz

Knoblauch, fein gehackt

3/8 Zehe (1g)

Olivenöl

1/4 EL (mL)

Honig

1 TL (8g)

Dijon-Senf

3/4 EL (11g)

Lachs

3/4 Filet(s) (je ca. 170 g) (128g)

1. Backofen auf 350 °F (180 °C) vorheizen.
2. Die Hälfte des Senfs auf der Oberseite des Lachses verstreichen.
3. Öl bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen und die Oberseite des Lachses 1–2 Minuten anbraten.
4. Inzwischen den restlichen Senf, Honig und Knoblauch in einer kleinen Schüssel vermischen.
5. Lachs auf ein gefettetes Backblech legen, mit der Hautseite nach unten, und die Honigmischung gleichmäßig auf der Oberseite verstreichen.
6. Ca. 15–20 Minuten backen, bis er durch ist.
7. Servieren.

Mittagessen 3 [🔗](#)

An Tag 4 und Tag 5 essen

Zuckerschoten

82 kcal ● 5g Protein ● 1g Fett ● 8g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Gefrorene Zuckerschoten

1 1/3 Tasse (192g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Gefrorene Zuckerschoten

2 2/3 Tasse (384g)

1. Nach Packungsanleitung zubereiten.

Einfache Hähnchenbrust

8 oz - 317 kcal ● 50g Protein ● 13g Fett ● 0g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Öl
1/2 EL (mL)
Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh
1/2 lbs (224g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Öl
1 EL (mL)
Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh
1 lbs (448g)

1. Zuerst die Hähnchenbrust mit Öl, Salz und Pfeffer und ggf. weiteren bevorzugten Gewürzen einreiben. Wenn auf dem Herd gekocht wird, etwas Öl für die Pfanne zurückbehalten.
2. **AUF DEM HERD:** Restliches Öl in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, die Hähnchenbrüste hineingeben und etwa 10 Minuten kochen, bis die Ränder undurchsichtig sind. Wenden, die Pfanne abdecken, die Hitze reduzieren und weitere 10 Minuten garen.
3. **IM OFEN:** Den Ofen auf 400°F (200°C) vorheizen. Hähnchen auf ein Backblech legen. 10 Minuten backen, wenden und weitere 15 Minuten backen oder bis die Kerntemperatur 165°F (75°C) erreicht.
4. **UNTER DEM GRILL/GRILL:** Den Ofen auf Grillstufe (Broil) vorheizen. Hähnchen 3–8 Minuten pro Seite grillen. Die tatsächliche Zeit hängt von der Dicke der Brüste und dem Abstand zum Heizelement ab.
5. **ALLE METHODEN:** Schließlich das Hähnchen mindestens 5 Minuten ruhen lassen, bevor es geschnitten wird. Servieren.

Mittagessen 4 [↗](#)

An Tag 6 und Tag 7 essen

Einfacher Lachs

6 oz - 385 kcal ● 35g Protein ● 27g Fett ● 0g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Öl
1 TL (mL)
Lachs
6 oz (170g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Öl
2 TL (mL)
Lachs
3/4 lbs (340g)

1. Lachs mit Öl einreiben und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
2. Entweder in der Pfanne braten oder im Ofen backen: **PFANNENBRATEN:** Eine Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Den Lachs in die Pfanne legen, bei Haut vorhanden zuerst mit der Hautseite nach unten. Etwa 3–4 Minuten auf jeder Seite braten, oder bis der Lachs goldbraun und durchgegart ist. **BACKEN:** Den Ofen auf 400°F (200°C) vorheizen. Die gewürzten Lachsfilets auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. 12–15 Minuten backen, bis der Lachs sich leicht mit einer Gabel zerteilen lässt.
3. Servieren.

Mit Olivenöl beträufelte Zuckerschoten

82 kcal ● 3g Protein ● 5g Fett ● 4g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Olivenöl
1 TL (mL)
Gefrorene Zuckerschoten
2/3 Tasse (96g)
Salz
1/2 Prise (0g)
schwarzer Pfeffer
1/2 Prise (0g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Olivenöl
2 TL (mL)
Gefrorene Zuckerschoten
1 1/3 Tasse (192g)
Salz
1 Prise (0g)
schwarzer Pfeffer
1 Prise (0g)

1. Zuckerschoten gemäß den Anweisungen auf der Verpackung zubereiten.
2. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Abendessen 1 [↗](#)

An Tag 1 essen

Kirschtomaten

12 Kirschtomaten - 42 kcal ● 2g Protein ● 0g Fett ● 6g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Ergibt 12 Kirschtomaten

Tomaten
12 Kirschtomaten (204g)

1. Tomaten abspülen, Stiele entfernen und servieren.

BBQ Pulled Chicken & Coleslaw-Bowl

343 kcal ● 59g Protein ● 7g Fett ● 8g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe

**Zitronensaft**

1/2 EL (mL)

Dijon-Senf

1/2 EL (8g)

Zuckerfreie Barbecue-Sauce

3 EL (45g)

Coleslaw-Mischung

1 1/2 Tasse (135g)

Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh

1/2 lbs (255g)

1. Hähnchen in einen kleinen Topf geben und mit Wasser bedecken. Zum Kochen bringen und etwa 10–15 Minuten garen, bis das Hähnchen innen nicht mehr rosa ist. Hähnchen aus dem Topf nehmen und zum leichten Abkühlen beiseitestellen.
 2. In einer kleinen Schüssel Senf und Zitronensaft verrühren, bis eine saucenartige Konsistenz entsteht. Den Coleslaw-Mix hinzufügen und durchmischen, bis alles bedeckt ist. Beiseitestellen.
 3. Mit zwei Gabeln das Hähnchen zerpfücken. Zerpfücktes Hähnchen in eine Schüssel geben und mit Barbecue-Sauce vermengen.
 4. Coleslaw zur BBQ-Hähnchen-Bowl geben und servieren.
-

Abendessen 2 [↗](#)

An Tag 2 und Tag 3 essen

Buffalo-Hähnchen-Romaine-Wrap

2 Wrap - 439 kcal ● 54g Protein ● 21g Fett ● 3g Kohlenhydrate ● 6g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Tomaten, halbiert

2 2/3 EL Cherrytomaten (25g)

Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh, gewürfelt

1/2 lbs (227g)

Öl

1 TL (mL)

Römersalat

2 Blatt außen (56g)

Frank's RedHot Sauce

2 2/3 EL (mL)

schwarzer Pfeffer

1 1/3 Prise, gemahlen (0g)

Salz

1 1/3 Prise (1g)

Avocados, gehackt

1/3 Avocado(s) (67g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Tomaten, halbiert

1/3 Tasse Cherrytomaten (50g)

Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh, gewürfelt

16 oz (454g)

Öl

2 TL (mL)

Römersalat

4 Blatt außen (112g)

Frank's RedHot Sauce

1/3 Tasse (mL)

schwarzer Pfeffer

1/3 TL, gemahlen (1g)

Salz

1/3 TL (2g)

Avocados, gehackt

2/3 Avocado(s) (134g)

1. (Hinweis: Frank's Original RedHot wird Paleo-Essern empfohlen, da es natürliche Zutaten verwendet. Jede scharfe Sauce funktioniert jedoch.)
2. Hähnchen würfeln und in einer Schüssel mit der scharfen Sauce, Salz und Pfeffer vermengen. Gut schwenken, damit alles bedeckt ist.
3. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen.
4. Hähnchen in die Pfanne geben und 7–10 Minuten braten, bis es durchgegart ist.
5. Wrap zusammenstellen: Ein Blatt Salat nehmen und mit Hähnchen, Tomaten und Avocado belegen.
6. Servieren.

Abendessen 3 [↗](#)

An Tag 4 essen

Hähnchenbrust mit Balsamico

8 oz - 316 kcal ● 51g Protein ● 12g Fett ● 1g Kohlenhydrate ● 0g Ballaststoffe



Ergibt 8 oz

Italienische Gewürzmischung

2 Prise (1g)

Öl

1 TL (mL)

Balsamico-Vinaigrette

2 EL (mL)

Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh

1/2 lbs (227g)

1. In einem verschließbaren Beutel Hähnchen, Balsamico-Vinaigrette und italienische Gewürze geben. Hähnchen mindestens 10 Minuten oder bis zu über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.
2. Öl in einer Grillpfanne oder Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Hähnchen aus der Marinade nehmen (Marinade verwerfen) und in die Pfanne legen. Je nach Dicke etwa 5–10 Minuten pro Seite garen, bis das Innere nicht mehr rosa ist. Servieren.

Einfacher Salat mit Tomaten und Karotten

147 kcal ● 6g Protein ● 5g Fett ● 11g Kohlenhydrate ● 10g Ballaststoffe



Tomaten, gewürfelt

3/4 mittel, ganz (Ø ≈6,0 cm) (92g)

Römersalat, grob gehackt

3/4 Herzen (375g)

Karotten, in Scheiben geschnitten

3/8 mittel (23g)

Salatdressing

1 EL (mL)

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

Abendessen 4 [↗](#)

An Tag 5 essen

Geröstete Karotten

2 Karotte(s) - 106 kcal ● 1g Protein ● 5g Fett ● 10g Kohlenhydrate ● 4g Ballaststoffe



Ergibt 2 Karotte(s)

Karotten, in Scheiben geschnitten

2 groß (144g)

Öl

1 TL (mL)

1. Den Ofen auf 400 °F (200 °C) vorheizen.
2. Die in Scheiben geschnittenen Karotten auf ein Backblech legen, mit Öl und einer Prise Salz vermengen. Gleichmäßig verteilen und etwa 30 Minuten rösten, bis sie weich sind. Servieren.

Gebackene Süßkartoffeln

1/2 Süßkartoffel(n) - 108 kcal ● 2g Protein ● 2g Fett ● 18g Kohlenhydrate ● 3g Ballaststoffe



Ergibt 1/2 Süßkartoffel(n)

Oregano (getrocknet)

1/4 Prise, gemahlen (0g)

Öl

3/8 TL (mL)

Süßkartoffeln

1/2 Süßkartoffel, 12,5 cm lang (105g)

schwarzer Pfeffer

1/4 Prise, gemahlen (0g)

Salz

1/4 Prise (0g)

1. Backofen auf 350°F (175°C) vorheizen.
2. Option 1: Ganze Süßkartoffeln: Ganze Süßkartoffeln in eine Auflaufform legen. Mit Öl, Oregano sowie Salz und Pfeffer einreiben, sodass sie vollständig bedeckt sind. 60 Minuten backen oder bis sie weich sind, wenn man mit einer Gabel sticht.
3. Option 2: Gewürfelte Süßkartoffeln: Gewürfelte Süßkartoffeln in eine Auflaufform geben. Mit Öl beträufeln und mit Oregano, Salz und Pfeffer bestreuen. Gut vermengen. 30–40 Minuten backen, dabei zur Halbzeit umrühren, bis sie weich und goldbraun sind.

Honig-Senf-Hähnchen

4 oz - 219 kcal ● 26g Protein ● 6g Fett ● 14g Kohlenhydrate ● 1g Ballaststoffe



Ergibt 4 oz

Dijon-Senf

2 1/2 TL (12g)

Honig

2 1/2 TL (17g)

Öl

1/2 TL (mL)

Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, roh

4 oz (113g)

1. Honig und Senf in einer kleinen Schüssel verquirlen. Beiseite stellen.
2. Hähnchen mit etwas Salz/Pfeffer würzen.
3. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Hähnchen in die Pfanne geben und 3–5 Minuten pro Seite braten. Die Zeit hängt von der Dicke der Hähnchenbrust ab.
4. Wenn das Hähnchen fast fertig ist, Honig-Senf-Sauce darüber träufeln und das Hähnchen ein paar Mal wenden, bis es gleichmäßig überzogen ist.
5. Aus der Pfanne nehmen und servieren.

Abendessen 5 [🔗](#)

An Tag 6 und Tag 7 essen

Einfacher Grünkohlsalat

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



Translation missing:
de.for_single_meal

Salatdressing

1/2 EL (mL)

Kale-Blätter

1/2 Tasse, gehackt (20g)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Salatdressing

1 EL (mL)

Kale-Blätter

1 Tasse, gehackt (40g)

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

Ungarischer Gulasch

345 kcal ● 39g Protein ● 17g Fett ● 7g Kohlenhydrate ● 2g Ballaststoffe



Translation missing:
de.for_single_meal

Paprika, vorzugsweise ungarischer edelsüßer Paprika
1/4 EL (2g)

Rindfleisch für Eintopf, roh, in 1,5-Zoll (≈3,8 cm) große Würfel geschnitten
6 oz (170g)

Knoblauch, fein gehackt
1/8 Zehe (0g)

Zwiebel, in Scheiben geschnitten
3/8 mittel (≈6,4 cm Ø) (41g)

Tomatenmark
1/8 Dose (ca. 170 g) (21g)

Wasser
1/6 Tasse(n) (mL)

schwarzer Pfeffer
1/2 Prise, gemahlen (0g)

Salz
3 Prise (2g)

Öl
2 TL (mL)

Für alle 2 Mahlzeiten:

Paprika, vorzugsweise ungarischer edelsüßer Paprika
1/2 EL (3g)

Rindfleisch für Eintopf, roh, in 1,5-Zoll (≈3,8 cm) große Würfel geschnitten
3/4 lbs (341g)

Knoblauch, fein gehackt
1/4 Zehe (1g)

Zwiebel, in Scheiben geschnitten
3/4 mittel (≈6,4 cm Ø) (83g)

Tomatenmark
1/4 Dose (ca. 170 g) (43g)

Wasser
3/8 Tasse(n) (mL)

schwarzer Pfeffer
1 Prise, gemahlen (0g)

Salz
1/4 EL (5g)

Öl
4 TL (mL)

1. Öl in einem großen Topf oder Schmortopf bei mittlerer Hitze erhitzen. Zwiebeln im Öl häufig umrührend kochen, bis sie weich sind. Zwiebeln entfernen und beiseitestellen.
In einer mittelgroßen Schüssel Paprika, Pfeffer und die Hälfte des Salzes mischen. Rindfleischwürfel in der Gewürzmischung wenden und im Zwiebeltopf rundherum anbraten, bis sie gebräunt sind. Die Zwiebeln zurück in den Topf geben und Tomatenmark, Wasser, Knoblauch und das restliche Salz hinzufügen. Hitze auf niedrig reduzieren, abdecken und 1½ bis 2 Stunden gelegentlich umrühren köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist.