

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Wildkräuter-Powersaft

Zutaten

2

grosse, süsse Äpfel

1

Salatgurke

4

Handvoll Wildkräuter, z.B. Brennnessel, Schafgarbe, Löwenzahn, Giersch, Wicke, Spitzwegerich, Klee etc.

1

Limette (Saft)

4 dl

Wasser

Extras zum Detoxen

1 cm

Ingwer

1 TL

Weizengraspulver

1 TL

Matchapulver

Zubereitung

Äpfel und Salatgurke waschen, klein schneiden und in den Mixbehälter geben. Wildkräuter grob zerkleinern und mit dem Limettensaft und dem Wasser dazugeben. Wer mag, die Detox-Extras begeben und alles bis zur gewünschten Konsistenz mixen. Falls es zu bitter sein sollte, mit dem Birnendicksaft süssen, bis es mundet.

Dieses Rezept von [Körnlipicker](#) [3] wurde eingetragen von: Swissveg / 2017-12-28 16:05:47

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2371

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [4]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [5].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2371

Links

- [1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>
- [2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>
- [3] <http://koernlipicker.ch/>
- [4] <http://www.euroveg.eu>
- [5] <mailto:rezepte@swissveg.ch>