Gesunde Smoothies mit MADENA Pro



die neue Generation der Protein-Shakesl



Spargel-Avocado-Smoothie Mit viel Vitamin E für tolle Haut

7 utaten:

- 3 Stangen weißen Spargel
- ½ Avocado
- 50 ml frisch gepresster Orangen-Saft
- 1 EL frisch gepresster Zitronen-Saft
- ½ TL abgeriebene Orangenschale
- 2 Stängel Petersilie
- 1 EL Mungobohnen-Sprossen
- 1 EL Leinsamen geschrotet
- frischer schwarzer Pfeffer
- 1 Tl Walnussöl
- 50 g MADENA Pro

Zubereitung:

Spargel waschen, schälen und das harte Ende abschneiden. Avocado halbieren und das Fruchtfleisch herauslösen. Zusammen mit dem Spargel, Orangen- und Zitronensaft, Orangenschalenabrieb, Leinsamen, Pfeffer und Öl in den Mixbehälter geben. Sprossen und Petersilie waschen und ebenfalls zugeben. Alles gut durchmixen, MADENA Pro unterrühren. Falls Ihnen die Konsistenz zu dick ist, einfach mit Mineralwasser verdünnen.

Papaya-Möhre-Smoothie Vitamin A-Booster

7 utaten:

- 1/4 Papaya (75 g)
- 1 Möhre (75 g)
- 1 EL Sanddornmus
- 1 EL Weizenkleie
- 2 Tropfen Orangenöl
- 150 ml Molke pur
- 1 EL Walnussöl
- 50 q MADENA Pro
- 1 dünne Papayaspalte für die Dekoration

Zubereitung:

Papaya und Möhre waschen und schälen. In einen Mixbecher geben. Sanddornmus, Weizenkleie, Orangenöl, Molke und Öl zugeben und alles pürieren. MADENA Pro unterrühren.

In ein Glas umfüllen, mit der Papayaspalte dekorieren.



Nährwertangabe für 1 Portion: 390 kcal, 30 g E, 14 g F, 30 g KH, 16 g BS, 2,5 BE Zubereitungszeit: 10 Minuten



Rote Bete-Smoothie Rotalarm und viel Fisen an Bord

7 utaten:

- 100 g rote Bete (1 Knolle). am liebsten frisch und mit Blattgrün, vorgekocht geht aber auch
- 1 Karotte (75 g)
- 30 g Babyspinat
- 3 EL Orangensaft
- 1 EL Weizenkleie
- 100-150 ml Mineralwasser bzw. nach Bedarf
- 1 EL Leinöl
- 50 q MADENA Pro

Zubereitung:

Gemüse waschen und putzen, Bioware müssen Sie nicht schälen. Mit Orangensaft, Weizenkleie, Mineralwasser nach Bedarf und Leinöl pürieren. MADENA Pro gut unterrühren. In ein Glas umfüllen und genießen.

Nährwertangabe für 1 Portion: 430 kcal, 33 g E, 14 g F, 27 g KH, 14 g BS, 2 ¼ BE Zubereitungszeit: 5 Minuten

Gesunde Smoothies mit MADENA Pro



die neue Generation der Protein-Shakes!



Spinat-Birnen-Smoothie Alles im grünen Bereich

Zutaten:

- 50 g Baby-Spinat
- ½ Birne
- 50 ml Orangensaft
- 100 ml Mandeldrink
- Wasser nach Bedarf
- 1 TL geriebene Orangenschale
- Vanillepulver
- 1 Prise Kurkuma
- 1 EL neutrales Öl, z. B. Rapsöl
- 50 g MADENA Pro

Zubereitung:

Von einer unbehandelten
Orange ca. 1 TL Schale
abreiben. Saft auspressen.
Palmkohl waschen und mit
Birne, Orangensaft und Mandeldrink pürieren. Die Hälfte
der geriebenen Orangenschale, Vanillepulver, Kurkuma, Öl
und MADENA Pro zugeben und
alles gut unterrühren. Evtl.
mit Mineralwasser auffüllen.
Tipp: statt Spinat können Sie
auch Grünkohl oder Palmkohl
verwenden.

Spinat-Ananas-Smoothie Wineralstoffe satt

7 utaten:

- 50 g Babyspinat
- 50 g Ananas
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Prise Vanillepulver100 ml Kokoswasser
- 100 ml Sojadrink
- 50 g MADENA Pro
- 1 EL Kokosöl

Zubereitung:

Spinat waschen und verlesen. Ananas schälen. Spinat zusammen mit der Ananas in ein hohes Gefäß geben.
Muskatnuss, Vanillepulver, Kokoswasser, Sojadrink und Öl zugeben und alles pürieren.
Anschließend MADENA Pro unterrühren.



Nährwertangabe für 1 Portion: 355 kcal, 31 g E, 14 g F, 24 g KH, 10 g BS, 2 BE Zubereitungszeit: 10 Minuten



Gurke-Will-Smoothie Storten Sie scharf in den Tag

Zutaten:

- ½ Gurke
- 2 Stängel Dill
- ½ Avocado
- 1 kleine Chilischote
- 1 cm Ingwer (Bioware müssen Sie nicht schälen)
- 1 FL 7itronensaft
- Pfeffer
- 1 EL geschrotete Leinsamen
- 100-150 ml Mineralwasser
- 50 g MADENA Pro

Zubereitung:

Gurke, Dill und Chilischote waschen und putzen. Avocado halbieren und eine Hälfte mit einem Esslöffel auskratzen. Gurke, Dill, Chilischote, Avocado, Ingwer, Zitronensaft, Pfeffer, Leinsamen und Mineralwasser in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Am Ende MADENA Pro unterrühren. Fertig!

F. 24 g KH, 10 g BS, 2 BE Nährwertangabe für 1 Portion: 370 kcal, 33 g E, 17 g F, 16 g KH, 16 g BS, 1,3 BE Zubereitungszeit: 8 Minuten