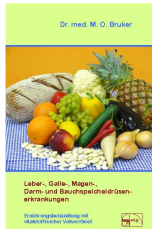




- [Home](#)
- [Wir über uns](#)
- [Dr. Bruker](#)
- [GGB-Aktiv](#)
- [Bücher](#)
- [Aktuelles + Archiv](#)
- [Ausbildung](#)
- [Seminare+Termine](#)
- [Tagungen](#)
- [Vorträge](#)
- [Sprechstunden](#)
- [Rezepte](#)
- [Filmarchiv](#)
- [Kontakt](#)
- [Impressum](#)

Buchtipps aus dem emu-Verlag:



Band 06 - Leber-, Galle-, Magen-, Darm- und Bauchspeicheldrüsenerkrankungen
14,80 EUR



Band 05 - Herzinfarkt – Herz-, Gefäß- und Kreislauferkrankungen
14,00 EUR

Farmersalat

- Zutaten:**
- 1 dünne Lauchstange
 - 2 mittelgroße Möhren
 - 1 ganz kleiner Knollensellerie oder ein Stück
 -
 - Soße:
 - 2 Becher Schmand
 - 100 g Sahne
 - 2 TL Senf
 - Kräutersalz, Pfeffer
 - 2 EL Zitronensaft
 - 2 geh. TL Honig

Zubereitung: Soßenzutaten miteinander verrühren. Lauch in feine Streifen schneiden, Möhren grob raspeln, ebenso den Sellerie. Alles unter die Soße rühren. Quelle: Rezept aus "fantastisch frisch" von Doris Böge und Kirsten Christoff, emu-Verlag

[<- Zurück zur Übersicht](#)

Copyright 2004 by Gesellschaft für Gesundheitsberatung e.V.