

# FEINE REZEPTIDEEN

mit den Trinknahrungen  
**Infatrini** und **NutriniDrink**

♥♥  
fein!



NUTRICIA  
**Nutrini**

Infatrini und Nutrini Produkte sind Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät). Zum Diätmanagement bei krankheitsbedingter Mangelernährung. Nur unter ärztlicher Aufsicht verwenden.



# REZEPTIDEEN, DIE ES IN SICH HABEN!

Essen und Trinken sind von entscheidender Bedeutung für das Wachstum und die Entwicklung eines Kindes. Wenn jedoch auf Grund einer Krankheit bzw. Gedeihstörung der Appetit fehlt, fällt es Kindern oft schwer, normale Portionen zu schaffen und ausreichend Energie und Nährstoffe aufzunehmen.

Medizinische Trinknahrungen sind hier wertvolle Helfer: Sie liefern geballte Kalorien sowie alle lebenswichtigen Vitamine und Mineralstoffe, damit die kleinen Patienten optimal versorgt sind.

Für betroffene Säuglinge im ersten Lebensjahr haben wir unsere Trinknahrung **Infatrini** im Sortiment und für betroffene Kinder nach dem 1. Lebensjahr unsere feinen Trinknahrungen von **Nutrini**.

**NutriniDrink Multi Fibre Neutral** und **NutriniDrink Compact Multi Fibre Neutral** sind die einzigen Trinknahrungen mit Milchgeschmack speziell für Kinder. Sie sind die ideale Grundlage für die Zubereitung leckerer Gerichte, die es in sich haben.

Oder wie wäre es mit einer fruchtigen Abkühlung an heißen Tagen? Mit unserem **NutriniDrink Smoothie** mit echten Früchten lässt sich ganz leicht ein leckeres Eis zaubern.

Auf den nächsten Seiten finden Sie tolle Rezeptideen mit unseren Trinknahrungen. **Viel Spass beim Nachkochen und guten Appetit!**

Ihr Nutricia Team

## Sie haben Fragen zu unseren Produkten?

Wir sind für Sie da und beraten Sie gerne zu unserem Produktsortiment oder zu medizinisch enteraler Ernährung im Allgemeinen – ganz einfach telefonisch oder online. Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!

 00800 – 700 500 00

 [www.nutricia.de/ch-de/kontakt](http://www.nutricia.de/ch-de/kontakt)

# SCHLUCK FÜR SCHLUCK SUPER.

Infatrini und Nutrini Trinknahrungen liefern alles, was Säuglinge und Kinder mit einem erhöhten Energie- und Nährstoffbedarf brauchen.

## Infatrini 125 ml

**Infatrini** ist unsere gebrauchsfertige Trinknahrung für Säuglinge im ersten Lebensjahr mit erhöhtem Energiebedarf zur Förderung des Aufholwachstums.

Nährwerte pro	125 ml
<b>Energie</b>	(523 kJ) 125 kcal
<b>Fett</b>	6,6 g
davon: gesättigte Fettsäuren	3,1 g
<b>Kohlenhydrate</b>	12,8 g
davon: Zucker	7,4 g
<b>Ballaststoffe</b>	0,7 g
<b>Eiweiss</b>	3,3 g



### Wichtiger Hinweis:

Stillen ist ideal für Ihr Kind. Sprechen Sie bitte mit Ihrem Kinderarzt oder Ihrer Klinik, wenn Sie Infatrini verwenden möchten.



## NutriniDrink Multi Fibre 200 ml

**Milchshake mal anders!**  
**NutriniDrink Multi Fibre**  
 ist unser Klassiker in vier feinen Geschmacksrichtungen (Banane, Erdbeere, Schokolade, Vanille) und einer neutralen Variante. Für Kinder nach dem ersten Lebensjahr.

Nährwerte	200 ml
<b>Energie</b>	(1'280 kJ) 306 kcal
<b>Fett</b>	13,6 g
davon: gesättigte Fettsäuren	1,4 g
<b>Kohlenhydrate</b>	37,6 g
davon: Zucker (bei Neutral)	9,2 g
<b>Ballaststoffe</b>	3,0 g
<b>Eiweiss</b>	6,8 g

## NutriniDrink Compact Multi Fibre 125 ml

**Super Mini – super Nährwert.**  
 Unsere Super Minis von **NutriniDrink Compact MF** liefern viel Energie in extra kleinem Volumen (300 kcal/125 ml) für Kinder nach dem ersten Lebensjahr und das in den feinen Geschmacksrichtungen Schoko-Karamell und Erdbeere sowie einer neutralen Variante.

Nährwerte	125 ml
<b>Energie</b>	(1'250 kJ) 300 kcal
<b>Fett</b>	13,6 g
davon: gesättigte Fettsäuren	1,4 g
<b>Kohlenhydrate</b>	35,6 g
davon: Zucker	20,3/18,6* g
<b>Ballaststoffe</b>	3,0 g
<b>Eiweiss</b>	7,1 g

\* bei Neutral

# Was macht unsere **neutralen Varianten** so besonders?

Warum **NutriniDrink Multi Fibre Neutral** und **NutriniDrink Compact Multi Fibre Neutral**?

- Sie haben einen **feinen Milchgeschmack** und sind vor allem für Kinder, die nicht so süsse Speisen bevorzugen, super geeignet.
- Sie erleichtern die **Umstellung** von Beikost.
- Sie sind **ideal** zum Kochen und Anreichern von Speisen und Getränken – so lässt sich ganz schnell eine energie- und nährstoffreiche Version des Lieblingsessens zaubern.



## NutriniDrink Smoothie 200 ml

**Mehr als ein gewöhnlicher Smoothie!**

Unser **NutriniDrink Smoothie** mit echten Früchten ist randvoll mit Energie und superfein. Die Trinknahrung für Kinder nach dem ersten Lebensjahr gibt es in den tollen Sorten Sommer- und Beerenfrüchte.

Nährwerte pro	Rote Früchte 200 ml	Sommerfrüchte 200 ml
<b>Energie</b>	(1'250 kJ) 300 kcal	(1'250 kJ) 300 kcal
<b>Fett</b>	12,8 g	12,8 g
davon: gesättigte Fettsäuren	1,6 g	1,6 g
<b>Kohlenhydrate</b>	38,0 g	38,0 g
davon: Zucker	23,2 g	23,0 g
<b>Ballaststoffe</b>	2,8 g	2,8 g
<b>Eiweiss</b>	6,8 g	6,8 g



# Tipps zum Kochen mit Trinknahrung

## Für kleine und grosse Hobbyköche!

- In den meisten Speisen können **Rahm und Milch** durch die gleiche Menge NutriDrink Multi Fibre Neutral oder NutriDrink Compact Multi Fibre Neutral **ersetzt** werden.
- Eine cremige **Tütensuppe** wird durch NutriDrink Multi Fibre Neutral oder NutriDrink Compact Multi Fibre Neutral schnell zur **energiereichen Mahlzeit**.
- Geben Sie die Trinknahrung möglichst zum Ende der Zubereitung zu den warmen Speisen und kochen Sie sie nicht zu lange mit. So bleiben die meisten **Nährstoffe erhalten**.
- **Kurzzeitig** können **Trinknahrungen** auf 60 – 70 °C **erwärmt** werden, vorzugsweise im Wasserbad.
- Halten Sie sich bei der Zubereitung bitte auch an die **Anweisungen** auf dem jeweiligen Produkt.



Viel Spass beim Kochen  
mit unseren Trinknahrungen!

# REZEPTE

## Infatrini

- 10 **Reisflockenmilchbrei.** Ran an die Flocken.
- 12 **Vollkornflockenmilchbrei.** Obst trifft Körner.

## NutriniDrink Multi Fibre Neutral & Compact Multi Fibre Neutral

- 14 **Tomatensuppe.** Für kleine Tiefseetaucher.
- 16 **Alles Omletti?** Herzhafte Schinken-Tomaten-Omelette.
- 18 **Frischer Kartoffelstock.** Wie von Oma.
- 20 **Schneller Kartoffelstock.** Hex, hex!
- 22 **Bolo Italia.** Spaghetti Bolognese.
- 24 **Käse-Makkaroni.** Say cheese!
- 26 **Super-duper Spätzli.** Fürs Schätzli.
- 28 **Cremige Champignons** für kleine Champions.
- 30 **Hähnchen-Curry** zum Abheben.
- 32 **Thunfisch-Mousse** zum Knabbern.
- 34 **Haferbrei.** Macht stark.
- 36 **Griessbrei** für kleine Geniesser.
- 38 **Nutrini Energy Balls** für mehr Energie!
- 40 **Kleine Himbeermuffins** Mmmh ... So fein!
- 42 **Stracciatella-Eis** für kleine Naschkatzen.
- 44 **Karamell-Eis** zum Dahinschmelzen.
- 46 **Feine heisse Schokolade** zur Belohnung.



## NutriniDrink Smoothie

- 48 **Freches Fröchtchen.** Beerenstarke Früchte am Stiel.



Seite 12



Seite 14



Seite 16



Seite 22



Seite 28



Seite 30



Seite 34



Seite 36



Seite 40

# REISFLOCKENMILCHBREI AB DEM 5. MONAT



 ca. 1 Portion

## ZUBEREITUNG

- **Infatrini** im Wasserbad erwärmen.
- Säuglingsnahrung wie gewohnt zubereiten oder alternativ Kuhmilch abkochen und auf Trinktemperatur abkühlen lassen.
- Warme Milch in einen Teller geben und **Reisschmelzflocken** darin gut verrühren.
- Brei ca. 1 – 2 Min. nachdicken lassen und das Obstmus unterrühren.

## ZUTATEN

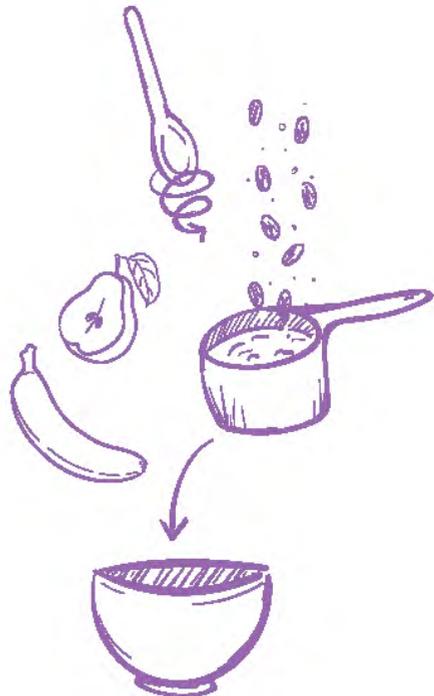
- 125 ml **Infatrini**
- 100 ml Säuglingsmilchnahrung oder 3,5 % Kuhmilch
- 20 g **Reisschmelzflocken**
- 20 g fein püriertes Obst

### NÄHRWERTE PRO PORTION MIT KUHMITLCH

Energie	(1'395 kJ) 333 kcal
Kohlenhydrate	39,6 g
Eiweiss	10,5 g
Fett	14,0 g

### NÄHRWERTE PRO PORTION MIT SÄUGLINGSMILCH

Energie	(1'403 kJ) 335 kcal
Kohlenhydrate	42,2 g
Eiweiss	8,5 g
Fett	13,9 g





# VOLLKORNFLOCKENMILCHBREI AB DEM 6. MONAT



ca. 1 Portion

## ZUBEREITUNG

- **Infatrini** im Wasserbad erwärmen.
- Säuglingsnahrung wie gewohnt zubereiten oder alternativ Kuhmilch abkochen und auf Trinktemperatur abkühlen lassen.
- Warme Milch in einen Teller geben und **Getreidebrei** darin gut verrühren.
- Brei ca. 1 – 2 Min. nachdicken lassen und das Obstmus unterrühren.

## ZUTATEN

- 125 ml **Infatrini**
- 100 ml Säuglingsmilchnahrung oder 3,5 % Kuhmilch
- 25 g **Getreidebrei**
- 20 g Püriertes Obst

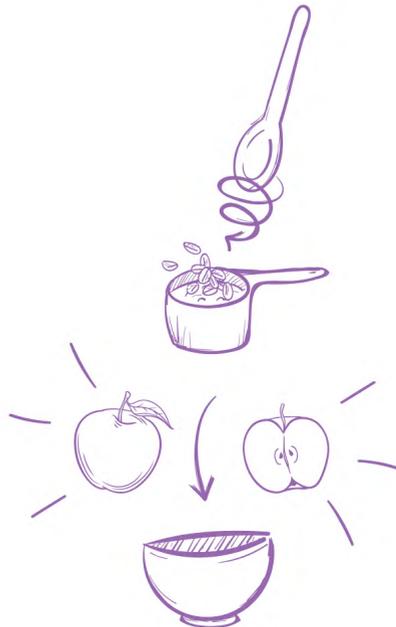


### NÄHRWERTE PRO PORTION MIT KUHMITLCH

Energie	(1114 kJ) 266 kcal
Kohlenhydrate	33,7 g
Eiweiss	8,7 g
Fett	10,1 g

### NÄHRWERTE PRO PORTION MIT SÄUGLINGSMILCH

Energie	(1122 kJ) 268 kcal
Kohlenhydrate	36,3 g
Eiweiss	6,7 g
Fett	10 g





# TOMATENSUPPE



ca. 1 Portion



## ZUBEREITUNG

- Tomatensuppe in einen Suppentopf geben und heisses Wasser hinzufügen.
- Suppe unter Rühren erwärmen.
- Nach Erwärmung Topf von der Kochstelle nehmen und **NutriDrink Multi Fibre** unter Rühren hinzufügen.
- Suppe auf der Kochstelle auf Serviertemperatur erwärmen (nicht kochen).

## NÄHRWERTE PRO PORTION

Energie	(955 kJ) 228 kcal
Kohlenhydrate	27,8 g
Eiweiss	7,6 g
Fett	9,6 g

## ZUTATEN

- 100 ml **NutriDrink Multi Fibre Neutral**
- 1/2 Dose Tomatensuppe, (140 g) Konzentrat
- ca. 30 ml heisses Wasser



### TIPP:

Für einen cremigen Geschmack einen Klacks Rahm hinzufügen. Auch jedes andere Suppenkonzentrat kann für diese Rezeptidee verwendet werden.



Servivorschlag

# SCHINKEN-TOMATEN-OMELETTE



ca. 1 Portion



## ZUBEREITUNG

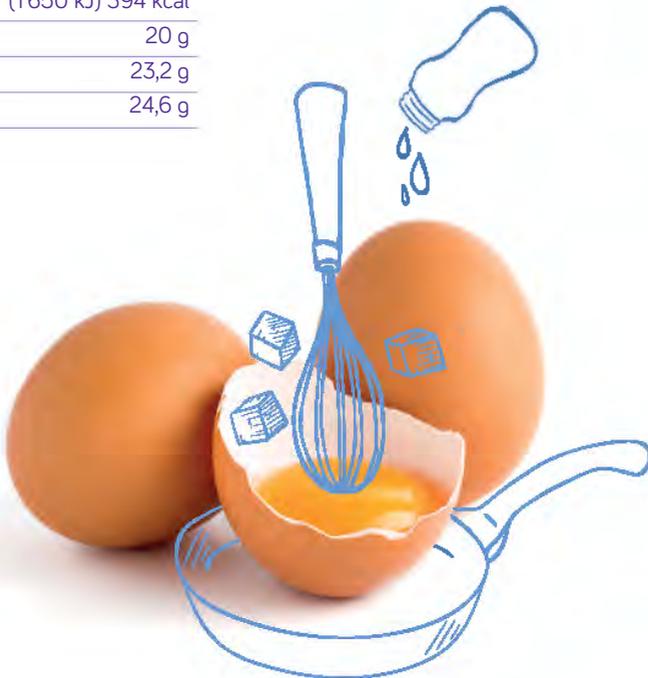
- **NutriniDrink Multi Fibre** mit den Eiern verquirlen.
- Schinken- und Tomatenwürfel zugeben.
- Die Masse in einer gefetteten Bratpfanne zu einer Omelette ausbacken.

## ZUTATEN

- 100 ml **NutriniDrink Multi Fibre Neutral**
- 2 Stck. Eier
- 20 g Schinkenwürfel
- 20 g gewürfelte Tomaten
- 5 ml Öl

## NÄHRWERTE PRO PORTION

Energie	(1'650 kJ) 394 kcal
Kohlenhydrate	20 g
Eiweiss	23,2 g
Fett	24,6 g





**TIPP:**  
Weitere Variationen  
mit 30 g geriebenem  
Käse, 50 g gekochten  
Pilzen oder 30 g  
geräuchertem  
Schinken.

# FRISCHER KARTOFFELSTOCK

 ca. 1 Portion



## ZUBEREITUNG

- Kartoffeln mit etwas Salz zugedeckt in Wasser ca. 20 bis 25 Min. gar kochen.
- Kartoffeln abgiessen und mit dem Kartoffelstampfer fein zerkleinern, Butter und **NutriniDrink Multi Fibre** unterrühren.
- Wenn nötig, alles durch ein Sieb streichen.
- Mit Muskatnuss verfeinern.

## ZUTATEN

- 50 ml **NutriniDrink Multi Fibre Neutral**
- 200 g Kartoffeln, halbiert
- 1 EL Butter (Margarine)
- Muskatnuss

### NÄHRWERTE PRO PORTION

Energie	(1'208 kJ) 288 kcal
Kohlenhydrate	39,5 g
Eiweiss	5,8 g
Fett	11,9 g





**TIPP:**  
Auch jedes andere  
Gemüsepuree kann  
für diese Rezeptidee  
verwendet werden.

# SCHNELLER KARTOFFELSTOCK



ca. 1 Portion



## ZUBEREITUNG

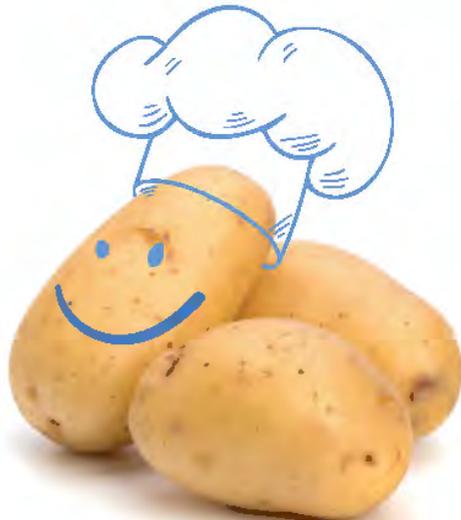
- Milch und Butter aufkochen.
- **NutriniDrink Multi Fibre** dazugessen und erwärmen.
- Kartoffelstockpulver unter Rühren bei schwacher Hitze einstreuen.
- Mit Muskatnuss verfeinern.

## ZUTATEN

- 50 ml Milch
- 50 ml **NutriniDrink Multi Fibre Neutral**
- 1 EL Butter (Margarine)
- 20 g Instant-Kartoffelstockpulver (nicht kochen, Grammangabe nach Produktanleitung pro 100 ml)
- Muskatnuss

## NÄHRWERTE PRO PORTION

Energie	(1'085 kJ) 259 kcal
Kohlenhydrate	27,2 g
Eiweiss	4,7 g
Fett	14 g





# SPAGHETTI BOLOGNESE

 ca. 2 Portionen



## ZUBEREITUNG

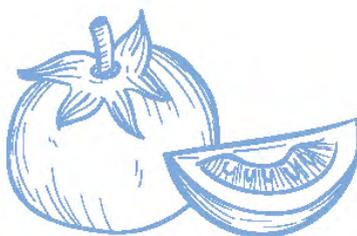
- Öl in Bratpfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch dünsten. Hackfleisch zugeben und anbraten. Tomatenmark, Gewürze und Tomaten hinzufügen.
- Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Min. kochen.
- Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen.
- Sauce von der Kochstelle nehmen und **NutriniDrink Multi Fibre** unter Rühren hinzufügen. Bolognese anschliessend wieder auf Serviertemperatur erwärmen.
- Spaghetti abgiessen und mit Sauce servieren. Das Gericht nach Belieben mit Parmesan bestreuen.

## NÄHRWERTE PRO PORTION

Energie	(1'820 kJ) 435 kcal
Kohlenhydrate	43,6 g
Eiweiss	16,7 g
Fett	21,5 g

## ZUTATEN

- 80 ml **NutriniDrink Multi Fibre Neutral**
- 20 ml Oliven- oder Pflanzenöl
- 75 g gem. Hackfleisch
- 1/2 Zwiebel
- 1/2 Knoblauchzehe oder etwas Knoblauchmus
- 1 TL Tomatenmark
- 1 TL Gewürzmischung
- 80 g pürierte Tomaten
- 100 g Spaghetti
- 10 g Parmesankäse





# KÄSE-MAKKARONI



ca. 2 Portionen

## ZUBEREITUNG

- Butter in der Bratpfanne schmelzen. Mehl einrühren, bis eine feine Paste entsteht.
- Milch und dann **NutriniDrink Multi Fibre** einrühren und 20 g Käse zugeben.
- Bei schwacher Hitze und unter Rühren dicklich einkochen.
- Makkaroni in Salzwasser bissfest kochen.
- Die Makkaroni in eine Auflaufform geben und die Sauce darauf verteilen, den restlichen Käse darüber streuen.
- Im Backofen (Umluft 180 °C, mittlere Rille) 20 – 25 Min. überbacken.

## NÄHRWERTE PRO PORTION

Energie	(1'557 kJ)	372 kcal
Kohlenhydrate		46,1 g
Eiweiss		13,7 g
Fett		14,7 g

## ZUTATEN

- 80 ml **NutriniDrink Multi Fibre Neutral**
- 10 g Butter (Margarine) (1 EL)
- 20 ml Vollmilch
- 10 g Mehl (1 EL)
- 100 g Makkaroni
- 40 g geriebener Käse





# SPÄTZLI



ca. 1 Portion

## ZUBEREITUNG

- Ei aufschlagen, Butter und Ei mit Mehl und **NutriniDrink Multi Fibre** sowie einer Prise Salz und Muskatnuss gut vermischen.
- Salzwasser zum Kochen bringen und die Spätzlimasse durch ein Spätzlisieb oder einen Spätzlihobel drücken.
- Die Spätzli so lange kochen lassen, bis sie an die Oberfläche aufsteigen.
- Mit kaltem Wasser kurz abschrecken, so dass sie nicht zusammenkleben.

## ZUTATEN

- 100 ml **NutriniDrink Multi Fibre Neutral**
- 100 g Mehl
- 1 Ei
- 15 g Butter, zerlassen
- Salz, Muskatnuss

### NÄHRWERTE PRO PORTION

Energie	(2'692 kJ) 641 kcal
Kohlenhydrate	87 g
Eiweiss	19,6 g
Fett	24 g





# CREMIGE CHAMPIGNONS



ca. 1 Portion



## ZUBEREITUNG

- Fein gehackte Zwiebel in Öl anschwitzen.
- Die gereinigten und blättrig geschnittenen Pilze begeben.
- Kurz anrösten und mit **NutriDrink Multi Fibre** aufgiessen, evtl. mit etwas Mehl binden.
- Mit den Gewürzen, evtl. etwas Zitronensaft oder Essig und Crème fraîche abschmecken.

## ZUTATEN

- 100 ml **NutriDrink Multi Fibre Neutral**
- 10 g Rapsöl
- 15 g Zwiebel
- 100 g Champignons oder Pfifferlinge
- 15 g Crème fraîche
- Salz, Pfeffer, Petersilie, Zitronensaft oder Essig, Gemüsesuppenpulver, etwas Mehl

## NÄHRWERTE PRO PORTION

Energie	(1'294 kJ) 309 kcal
Kohlenhydrate	21 g
Eiweiss	8,3 g
Fett	22 g





# HÜHNCHEN-CURRY



ca. 1 Portion



## ZUBEREITUNG

- Die gehackte Zwiebel mit dem klein geschnittenen Hühnerfleisch in Öl rundherum goldbraun anbraten.
- Gewaschene und zerkleinerte Zucchini zugeben und kurz mitbraten.
- **Mit NutriniDrink Multi Fibre** aufgiessen.
- Mit Suppenpulver sowie Curry und Salz/Pfeffer abschmecken, evtl. etwas Zitronensaft oder Essig zugeben, Crème fraîche unterrühren, kurz ziehen lassen.
- Bei Bedarf mit etwas Mehl binden (mit wenig Wasser glatt rühren und in die Sauce einrühren, kurz aufkochen lassen).

## NÄHRWERTE PRO PORTION

Energie	(1*813 kJ) 433 kcal
Kohlenhydrate	3,2 g
Eiweiss	24 g
Fett	25 g

## ZUTATEN

- 100 ml **NutriniDrink Multi Fibre Neutral**
- 20 g Zwiebel
- 10 g Rapsöl
- 100 g Hühnerbrustfilet
- 50 g Zucchini
- 20 g Crème fraîche
- 5 g Weizenmehl
- Hühnersuppenpulver, Zitronensaft oder Essig, Salz, Pfeffer, Currypulver





# THUNFISCH- MOUSSE

 für 5 Personen

## ZUBEREITUNG

- Thunfisch mit einer Gabel zerkleinern.
- Durch ein Sieb streichen.
- Mit einem Schneebesen Thunfisch mit der Mayonnaise und dem lauwarmen Gelee verrühren. Geschlagenen Rahm und **NutriniDrink Compact Multi Fibre** unterheben.
- Die Mousse formen und anschliessend mehrere Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.
- Mousse mit einigen Tomatenwürfeln und Schnittlauch garnieren.

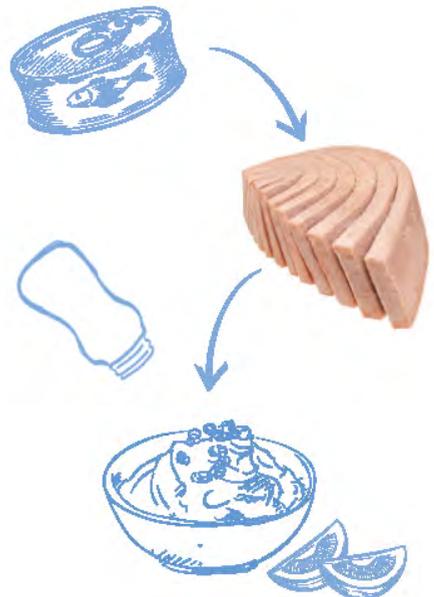
### NÄHRWERTE PRO 100-g-PORTION

Energie	(837 kJ) 200 kcal
Kohlenhydrate	16,2 g
Eiweiss	8 g
Fett	10,5 g



## ZUTATEN

- 100 g Thunfisch
- 100 ml Gelee
- 20 g Mayonnaise
- 100 ml Schlagrahm
- 3 **NutriniDrink Compact Multi Fibre Neutral**
- 1 Tomate
- Schnittlauch





+ 25 %  
mehr Kalorien!\*

+ 23 %  
mehr Protein!\*

# HAFERBREI

 ca. 1 Portion



## ZUBEREITUNG

- Schmelzflocken in die kalte Milch geben, verrühren und kurz aufkochen.
- **NutriDrink Multi Fibre** im Wasserbad erwärmen. Mit dem Schneebesen in den Brei einrühren.
- Ca. 1 Min. bei mittlerer Wärme unter Rühren köcheln lassen, bis gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Etwas abkühlen lassen und das Obst unterrühren.

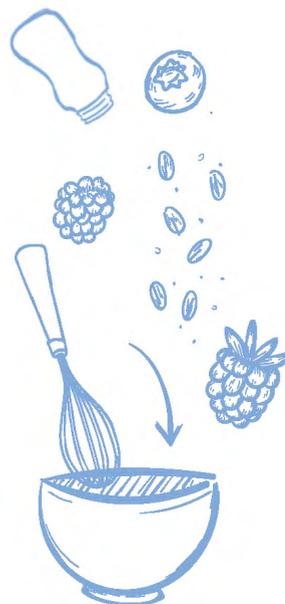
## NÄHRWERTE PRO PORTION

Energie	(1'352 kJ)	323 kcal
Kohlenhydrate		39,2 g
Eiweiss		9,2 g
Fett		13,4 g



## ZUTATEN

- 100 ml Kuhmilch (3,5 % Fett) oder Säuglingsmilch
- 100 ml **NutriDrink Multi Fibre Neutral**
- 20 g Haferschmelzflocken
- 2 EL Obst (püriert oder zerdrückt)



**TIPP:**  
Auch mit den  
Geschmackssorten  
NutriniDrink Multi Fibre  
Schoko, Vanille, Banane  
oder Erdbeere ein  
Genuss.



# GRIESSBREI



ca. 1 Portion

## ZUBEREITUNG

- Kuhmilch oder Säuglingsmilch kurz aufkochen.
- Getreidegriess mit dem Schneebesens einrühren.
- **NutriniDrink Multi Fibre** im Wasserbad erwärmen. Mit dem Schneebesens in den Brei einrühren.
- Unter Rühren den Brei bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Etwas abkühlen lassen und das Obst unterrühren.

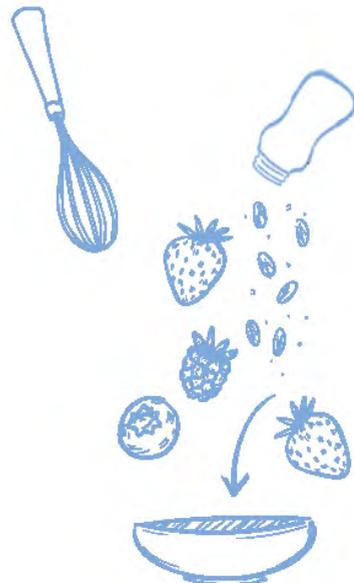
### NÄHRWERTE PRO PORTION

Energie	(1'290 kJ) 308 kcal
Kohlenhydrate	40,8 g
Eiweiss	9,4 g
Fett	11 g



## ZUTATEN

- 100 ml Kuhmilch (3,5 % Fett) oder Säuglingsmilch
- 100 ml **NutriniDrink Multi Fibre Neutral**
- 20 g Getreide (z. B. Dinkel- oder Weizengriess)
- 2 EL Obst (püriert oder zerdrückt)



**TIPP:**  
Auch mit den  
Geschmacksorten  
NutriniDrink Multi Fibre  
Schoko, Vanille, Banane  
oder Erdbeere ein  
Genuss.



Serviervorschlag

# NUTRINI ENERGY BALLS



 ca. 90 Stück

## ZUBEREITUNG

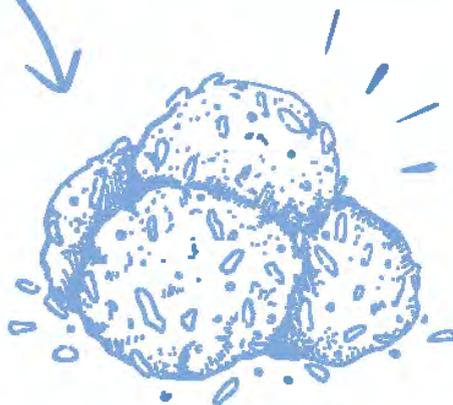
- Datteln und Kokosnuss-Drink zusammen pürieren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.
- Die pürierte Masse zu den Kokosraspeln, gemahlene Mandeln und Cashewkernen geben.
- Mit **NutriDrink Multi Fibre** und Vanillearoma verrühren, bis alles eine homogene Masse bildet. Diese Masse einen Tag lang im Kühlschrank ziehen lassen.
- Danach kleine Mengen abteilen, zu Kugeln formen und diese abschliessend in Kokosraspeln wälzen.

## ZUTATEN

- 50 ml **NutriDrink Multi Fibre Neutral**
- 200 g Kokosraspeln (+ zusätzlich ca. 100 g zum Wälzen)
- 200 g gemahlene Mandeln
- 400 g gemahlene Cashews
- 280 g Datteln
- 370 ml Kokosnuss-Drink
- 2 TL Vanillearoma

### NÄHRWERTE PRO STÜCK (ca. 20 g)

Energie	(335 kJ) 80 kcal
Kohlenhydrate	4,3 g
Eiweiss	1,8 g
Fett	6 g





**TIPP:**  
Für noch mehr  
Energie anstatt des  
Kokosnuss-Drinks mehr  
NutriniDrink Multi Fibre  
nehmen oder Kokosnuss-  
Drink durch vollfette  
Kokosmilch  
ersetzen.

# KLEINE HIMBEER-MUFFINS

 15 Stück



## ZUBEREITUNG

- Butter, Zucker, Vanille, Salz und Mehl schaumig rühren.
- Eier, Backpulver, **Nutri Drink Compact Multi Fibre** hinzufügen.
- Die Himbeeren hinzufügen.
- 30 – 35 Min. im Ofen bei 180 °C backen.

## ZUTATEN

- 120 g Butter
- 180 g Zucker
- ½ TL ausgekratzte Vanilleschote
- ¼ TL Salz
- 250 g Mehl
- 2 Eier
- 3 TL Backpulver
- 250 ml **NutriDrink Compact Multi Fibre Neutral**
- 250 g frische oder gefrorene Himbeeren

### NÄHRWERTE PRO PORTION

Energie	(837 kJ) 200 kcal
Kohlenhydrate	24 g
Eiweiss	4 g
Fett	9,5 g





+ 17 %  
mehr Kalorien!\*

+ 14 %  
mehr Protein!\*

Servivorschlag

\* im Vergleich zu einem „Standard“-Rezept

# STRACCIATELLA-EIS



ca. 1 Portion

## ZUBEREITUNG

- **NutriniDrink Multi Fibre** und Vanillezucker in eine Eismaschine geben.
- Eis zubereiten und nach 10 Min. Schokosplitter zugeben.
- Mit Schlagrahm garnieren.

## ZUTATEN

- 200 ml **NutriniDrink Multi Fibre Neutral**
- 10 g Vanillezucker
- 30 g Schokosplitter
- Schlagrahm

### NÄHRWERTE PRO PORTION

Energie	(2'096 kJ) 499 kcal
Kohlenhydrate	63 g
Eiweiss	9,6 g
Fett	23 g





# KARAMELL-EIS

 ca. 15 Eiskugeln



## ZUBEREITUNG

- Vanillestangen jeweils dritteln, mit dem Zucker in eine Pfanne geben und auf kleiner Flamme erhitzen.
- Rühren, bis ein brauner Karamell entsteht (Erfolgsgeheimnis: Nie die Hitze erhöhen!).
- Masse vom Herd nehmen und mit Doppelrahm ablöschen.
- Auf sehr niedriger Hitze rühren, bis sich der Karamell im Rahm verflüssigt hat. Vom Herd nehmen.
- **NutriDrink Compact Multi Fibre** separat leicht erhitzen und Eigelbe mit einer Gabel aufschlagen.
- **NutriDrink Compact Multi Fibre** unter kräftigem Schlagen über die Eigelbe giessen.
- Mischung unter ständigem Schlagen in den Karamell einrühren.
- Karamellmasse erhitzen und bis zum ersten Anzeichen von Kochen verquirlen.
- Vanilleschoten herausnehmen, durch ein Sieb streichen, Vanille unter die Masse rühren und abkühlen lassen.
- Masse in die Eismaschine geben und turbinieren.

## ZUTATEN

- 250 g Würfelzucker
- 2 Vanillestangen
- 8 Eigelb
- 200 ml Doppelrahm
- 375 ml **NutriDrink Compact Multi Fibre Neutral**

### NÄHRWERTE PRO 80 g KUGEL

Energie	(1*109 kJ)	265 kcal
Kohlenhydrate		33 g
Eiweiss		4 g
Fett		12,2 g



Serviervorschlag



+ 30 %  
mehr Kalorien!\*

+ 30 %  
mehr Protein!\*

\* im Vergleich zu einem „Standard“-Rezept

# FEINE HEISSE SCHOKOLADE

 ca. 1 Portion

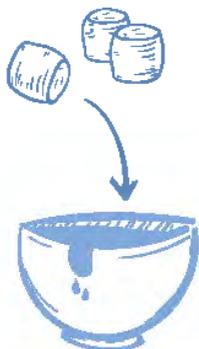


## ZUBEREITUNG

- Pulver für heiße Schokolade und Milch zu einer Paste vermischen.
- **NutriDrink Compact Multi Fibre** langsam hinzugeben.
- In der Pfanne bei schwacher Hitze sanft erwärmen (nicht zum Kochen bringen).
- In eine grosse Tasse gießen und mit Rahm und Marshmallows garnieren.

## NÄHRWERTE PRO PORTION

Energie	(1'611 kJ) 385 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiss	9,4 g
Fett	18 g



## ZUTATEN

- 125 ml **NutriDrink Compact Multi Fibre Neutral**
- 1 Btl. Pulver für heiße Schokolade
- 30 ml Vollmilch  
Rahm, geschlagen  
Mini-Marshmallows





# FRÜCHTE AM STIEL

 ca. 4 Portionen

## ZUBEREITUNG

- **200 ml NutriniDrink Smoothie** mit den frischen Früchten mixen.
- Masse in kleine Behälter oder Eisformen mit Stiel füllen und mehrere Stunden im Tiefkühler einfrieren. Es kann auch eine Eismaschine dafür verwendet werden.

### NÄHRWERTE PRO PORTION

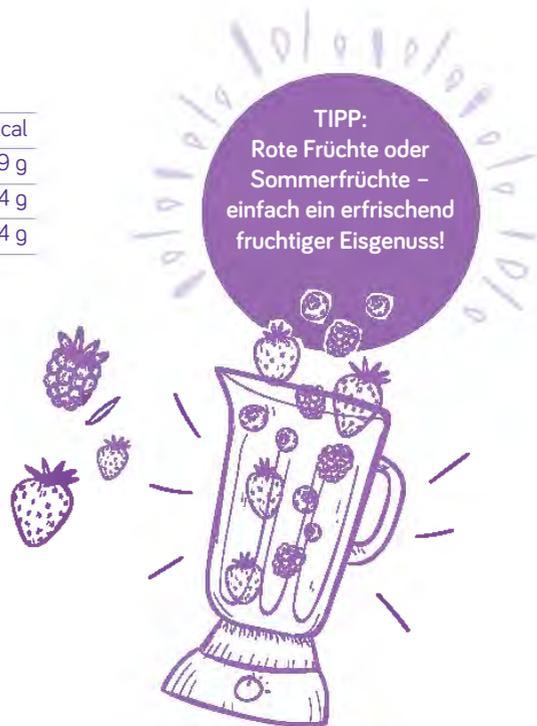
Energie	(625 kJ) 150 kcal
Kohlenhydrate	19 g
Eiweiss	3,4 g
Fett	6,4 g



## ZUTATEN

200 ml **NutriniDrink Smoothie**

FrISChe Früchte  
nach Belieben











# NUTRICIA

Danone Schweiz AG - Hardturmstrasse 135 - 8005 Zürich  
Telefon 044 306 90 00 - Fax 044 306 89 89 - [info.danone.ch@danone.com](mailto:info.danone.ch@danone.com)

VG Art.-Nr. 198584 2235 CH