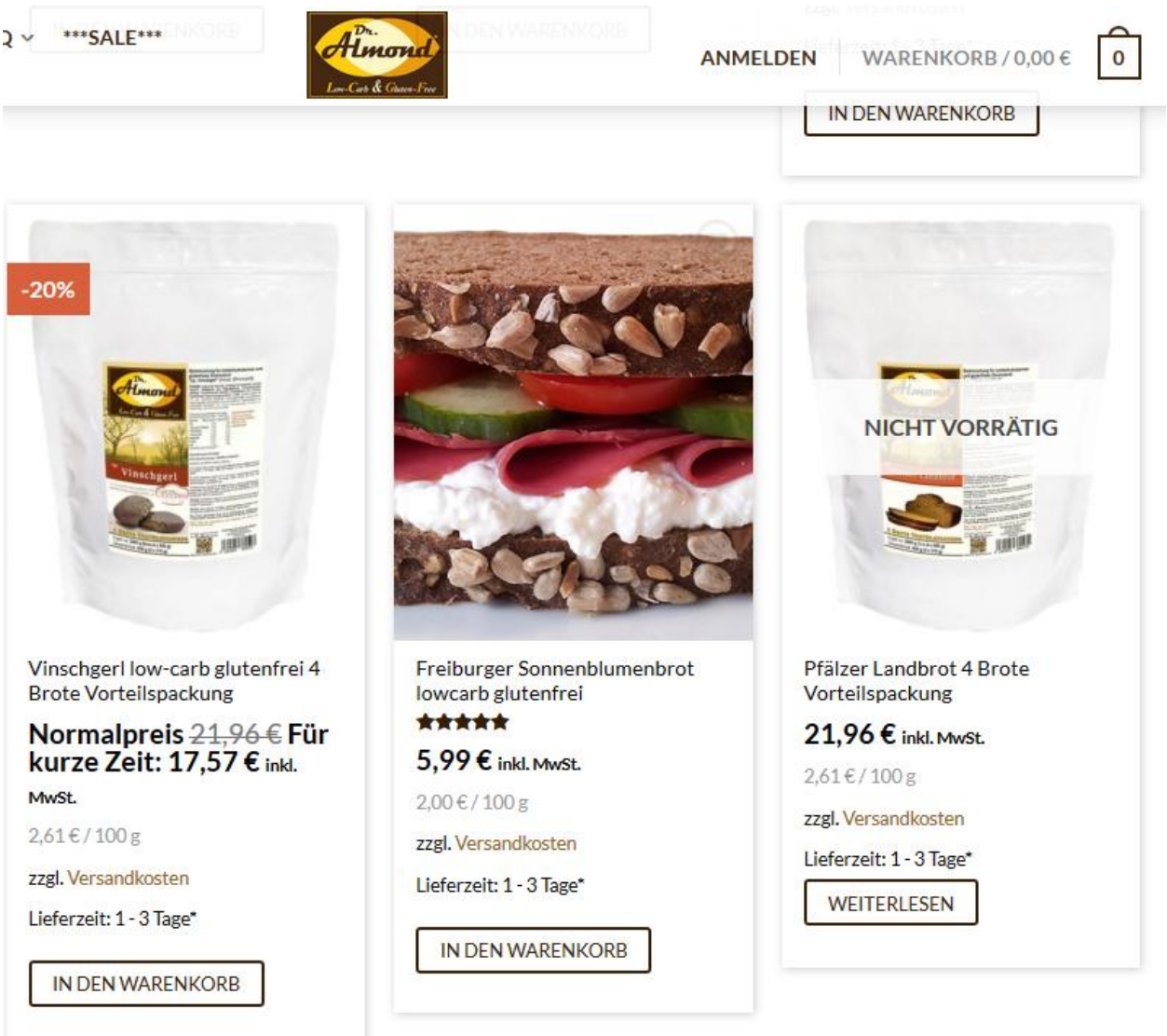
Gluten-freie Brote und Teigmischungen

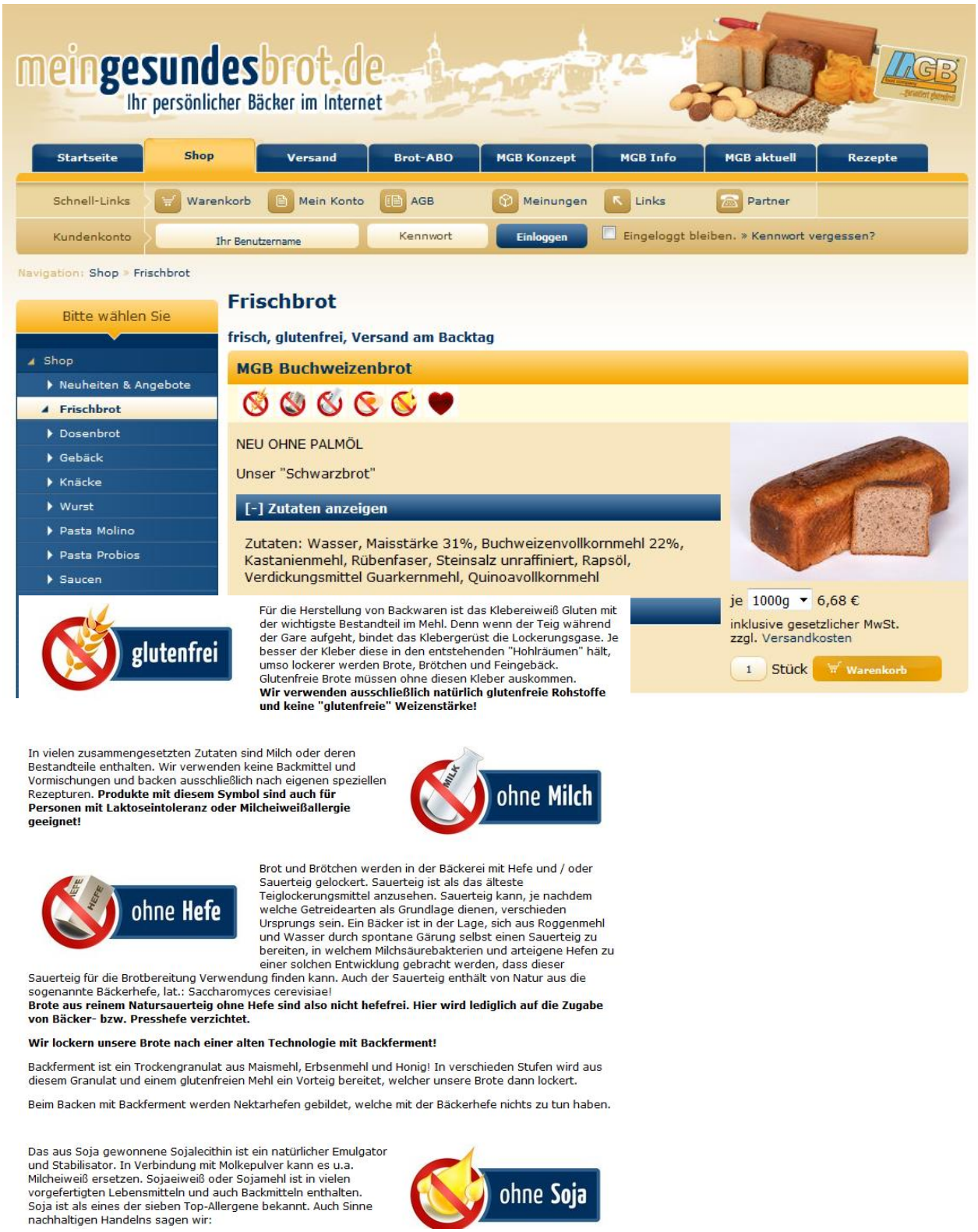
Glutenfreie Brotbackmischungen für Eiweiß-Brote von Dr. Almond
www.lowcarb-glutenfrei.com

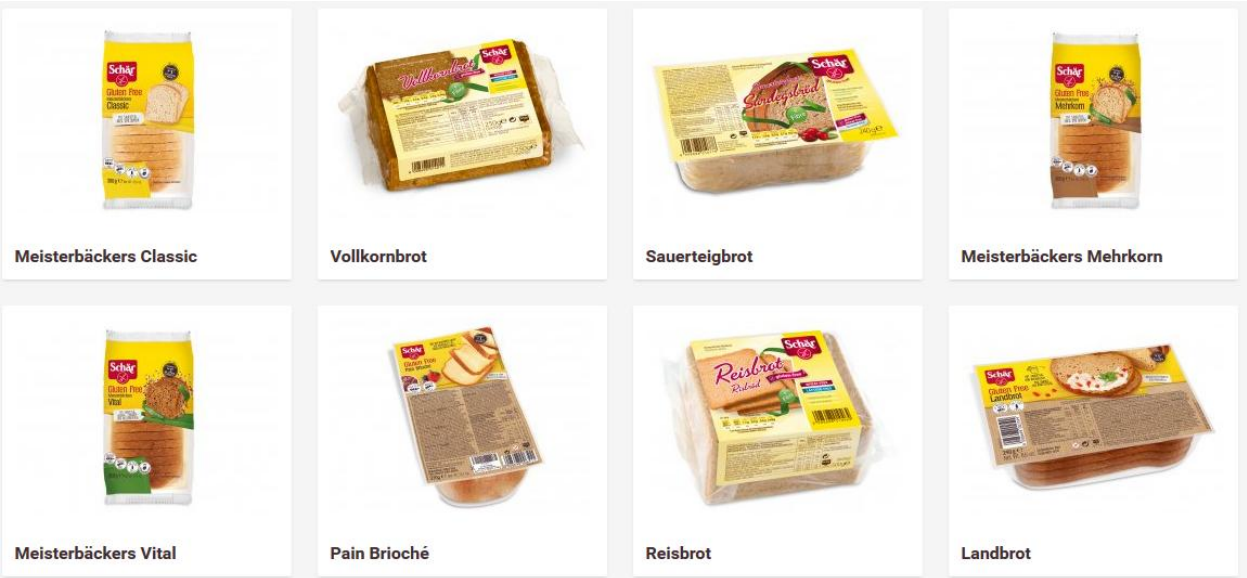


Gluten-frei Brote online bestellen

www.meingesundesbrot.de

garantiert glutenfrei





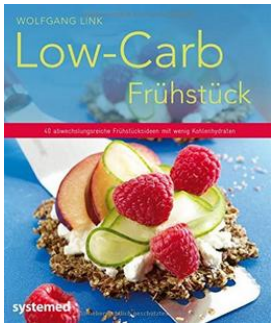
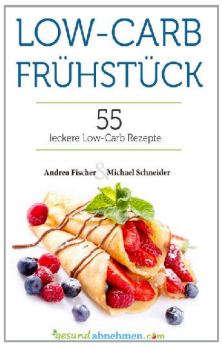
… oder ganz ohne Brot (Paläo-Ernährung)

Low-Carb Frühstück ohne Brot bzw. Kohlenhydrate

- Rühreier, Omlette, hartgekochte Eier
- Lachs und Avocado, Tomate mit Mozzarella
- Steak mit Macadamias
- Carpaccio vom Rind mit Olivenöl
- Forellenfilet und Pinienkerne
- Müsli ohne Getreide (z.B. Dr. Feil Eiweiß Müsli)
- Gemüse in allen Varianten (Zucchini, Brokkoli, Porree, Paprika und Pilze) dazu protein- und fetthaltige Lebensmittel wie Öl, Nüsse, Käse
- Quarkspeisen, Natur-Joghurt mit Beeren
- Eiweiß-Shake

Viele Low-Carb Frühstücksrezepte finden auch im Internet z.B. hier:

www.Chefkoch.de:
http://www.chefkoch.de/rs/s0/low+carb+fr%C3%BChst%C3%BCck/Rezepte.html

www.lowcarbrezepte.org
https://www.lowcarbrezepte.org/rezepte/fruehstueck.html

www.happycarb.de
http://happycarb.de/category/rezepte/fruehstueck/