

DIE 50 BESTEN LOW CARB SNACKS

ZUM MITNEHMEN UND VORBEREITEN

- Hart gekochte Eier
- Mit Frischkäse gefüllte Schinkenröllchen
- Gemüsesticks mit Kräuterquark
- Käse-Gurken-Spieße
- Hüttenkäse mit Zimt und Walnüssen
- Proteinshake aus Quark und Beeren
- Käsechips
- Paprika mit Guacamole-Dip
- Thunfischfrikadellen
- Mini-Würstchen
- Eiermuffins (mit Schinken, Gemüse)
- Tomate-Mozzarella
- Hüttenkäse mit Erd- oder Himbeeren
- Eiweißbrot mit Tomaten und Avocado
- Fruchtquark (Quark + Beeren püriert)
- Proteinriegel Low Carb
- Brokkoli mit Käse-Dip oder Streichkäse
- Hackbällchen
- Thunfisch auf Tomatenscheiben
- Spargel im Schinkenmantel
- Beef Jerkey (Trockenfleisch)
- Putenbruströllchen
- Zucchini-chips
- Gemüse-Omelett in Streifen
- Salatwraps mit Thunfisch- oder Hackfüllung
- Spinat-Frischkäse-Lachsrollchen
- Burger ohne Brot (z. B. mit Salat)
- Auberginen Mini Piccolinis
- Low Carb Waffel
- Low Carb Schokolade
- Beeren wie Erd-, Heidel- und Himbeeren
- Mandeln
- Schafskäse- und Tomatenwürfel
- Grünkohlchips
- Oopsie-Brötchen
- Putenbrust-Spargel-Röllchen
- geröstete Kürbiskerne
- Gefüllte Champignons
- Mit Frischkäse gefüllte Tomaten
- Gurkenburger (Gurkenscheiben, Belag)
- Gemüsenudel-Suppe
- griechischer Joghurt mit Beeren
- Mit Frischkäse gefüllte Tomaten
- Oliven
- Salami Chips
- 1 Tasse Brühe
- Geröstete Tofuwürfel
- Sonnenblumenkerne

