

Papaya



Für ein aktives Leben –  go to 

Bregenzer Straße 35 | 88131 Lindau
Tel.: +49 8382 9479993 | Fax: +49 8382 25598
info@tomotion-gmbh.de | www.tomotion-gmbh.de

to  **otion** GmbH

Wussten Sie schon, dass das Enzym Papain vor allem in den Papayakernen steckt? Sie können als pfeffriges Gewürz oder pur genossen werden.

Gut zu wissen:

- Papaya ist kalorienarm und liefert eine Menge Vitamine und Mineralstoffe.
- Papaya unterstützt nach einer Antibiotika-Behandlung oder Chemotherapie die Regeneration der Darmflora.
- Das hochdosierte Enzym Papain in Papayakernen hilft gegen Darmparasiten.
- Papain trägt auch zur Thromboseprävention bei, hält die Blutgefäße sauber und wirkt entzündungshemmend.

Exotischer Obstsalat mit Papaya

Zutaten für 4 Personen

1	große, reife Papaya
1	reife Mango
1/2	frische, reife Ananas
1	reife Kiwi
1	Orange
1	Limette
1 Prise	Zimt
100 g	saure Sahne
1 EL	flüssiger Honig
1 Prise	Zimt

Zubereitung:

Papaya halbieren, Kerne entfernen. Frucht schälen, Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Mango schälen und in Stücke schneiden. Ananas schälen, vierteln, den holzigen Kern heraus schneiden. Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Kiwi schälen, halbieren und in Stücke schneiden. Orange und Limette auspressen. Orangen- und Limettensaft mit Zimt verrühren. Obstsalat damit vermischen. Saure Sahne mit Honig und Zimt zu einer Rahmsauce verrühren, den Obstsalat damit dekorieren.

Tipp

Um in den Genuss des Papains zu kommen, trocknet man Papayakerne am besten ausgebreitet auf einem Backblech und verwendet sie anschließend pur oder als Gewürz. Die Frucht selbst mag keine Kälte, daher Papaya nie im Kühlschrank aufbewahren!

training & coaching

toMotion Enduro-Fahrtechnik-Camp am Bodensee
Am 20. und 21. Mai feilen wir im Dreiländereck an unserer Fahrtechnik. Jede Menge Spaß und Adrenalin inklusive!
Weitere Infos: www.tomotion-gmbh.de/Training/Termine



Andrea Potratz
Tel.: +49 8382 9479993 | Mobil: +49 170 2881753
E-Mail: a.potratz@tomotion-gmbh.de

to  **otion**
training & coaching