

## Tomaten-Kurkuma-Cocktail

Zur unterstützenden Therapie bei Prostata-, Darm-, Lungen- und Brustkrebs sowie auch zur Vorbeugung von Prostatakrebs empfiehlt die Gesellschaft für Biologische Krebsabwehr einen Tomaten-Kurkuma-Cocktail.

Dieses Rezept hat Dr. med. György Irmey, Facharzt für Allgemeinmedizin und Naturheilverfahren und ärztlicher Direktor der Gesellschaft für biologische Krebsabwehr sowie Vorsitzender des Förderkreises für Lehre und Forschung der Ganzheitsmedizin im Naturarzt, 1. Jan. 2010, veröffentlicht. Der Cocktail kann von Jedem zu Hause leicht zubereitet werden, da die Zutaten leicht zugänglich und preiswert sind. Er sollte nicht länger als drei Tage im Kühlschrank verschlossen aufbewahrt werden sowie auch das Kurkumapulver luftdicht gelagert werden, da sonst die wertvollen Inhaltsstoffe schneller verderben könnten.

Kurkuma-Pulver erhalten Sie in schadstoffgeprüfter Qualität in Reform-, Naturkostläden bzw. bei Spezialversendern im Internet. Wichtig ist, dass dem Kurkuma-Pulver eine Prise Pfeffer beigemischt wird, da der Wirkstoff: "Piperin" im Pfeffer die Aufnahme des im Kurkuma-Pulver enthaltenden sekundären Pflanzenstoffes "Curcumins" um das tausendfache steigert. Nebenbei bemerkt findet durch die Zugabe des Pfeffers auch eine erhebliche Verbesserung des Geschmacks des Tomaten-Kurkuma-Cocktails statt.



Zutaten:

- 500 ml Tomatensaft, möglichst aus biologischem Anbau
- Kurkuma-Pulver, gehäufte TL, ca. 5 g
- 3 EL Olivenöl, naturbelassen, erste Pressung
- 1 Prise schwarzen Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten mit einem Mixstab sämig verrühren. Möglichst luftdicht in einem Glasgefäß für maximal drei Tage aufbewahren.

Weitere Infos über Vitalstoffe in unserer Nahrung, gesunde Ernährung, Gesundheitstipps und wissenschaftliche Studien usw. erhalten Sie auf der Topfruechte-Seite ([www.topfruechte.de](http://www.topfruechte.de)).

Dr. Heike Jürgens

Geschrieben von [Heike](#) am Montag, 10. Mai 2010 um 10:23 in [Vitalstoffküche](#)