



Knorr Basis Überbackene Schinkenfleckerln 63g

Kn.Basis Schinkenfleckerl 63g

| | | | |
|----------------|-----------------|-----------------------|--------------------------|
| Produkt | 17000041 | Erhältliche Einheiten | Stueck, Karton 10 |
| Nettofüllmenge | 0 | Marke | Knorr |

Produktbeschreibung

Die Knorr Basis für Überbackene Schinkenfleckerl. Dank der Knorr Würzmischung gelingt ein köstliches Ofengericht garantiert. Was Sie dazu brauchen: 150 g Nudeln (z.B. Fleckerln oder Farfalle), 150 g mageren Schinken, 100 g geriebenen Käse (16% Fett, z.B. Gouda oder Edamer) und 1 EL Öl Zubereitung: 1) Schinken in Würfel schneiden und in einem Kochtopf in 1 EL Öl anbraten. Mit ½ Liter Wasser aufgießen, Beutelinhalt einrühren und zum Kochen bringen. 2) Nudeln dazu geben und 2 Minuten mitkochen lassen. 3) Masse in einer gefetteten Auflaufform (ca. 30x16 cm) verteilen und glatt streichen. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backrohr bei 220°C (Umluft: 200°C) ca. 15 Minuten goldbraun backen. Wir empfehlen dazu einen bunten Salat. Mit den Knorr Basis Produkten begeistert man die ganze Familie mit Leichtigkeit: Die beliebte Würzbasis sorgt für einen authentischen Geschmack der Gerichte und spart wertvolle Zeit beim Würzen und Abschmecken. Ganz einfach bereitet man damit köstliche Mahlzeiten zu – auch ohne Kocherfahrung. Die Zugabe von frischen Zutaten bringt Frische auf den Teller und ermöglicht eine Vielzahl an Variationen der Fertiggerichte. Schnell gemacht und einfach köstlich! Dank unserer Basis-Produkte, Bouillons, Saucen, Suppen und Salatdressings gelingt jedes Gericht garantiert mit wenigen Handgriffen. Schnell und einfach erhalten so authentische Mahlzeiten ihren typischen Geschmack – egal, ob abwechslungsreiche vegetarische oder vegane Küche, herzhaftes Fleischgerichte, Nudelgerichte wie Spaghetti Bolognese oder köstliche Gemüsevariationen. Dabei ist es die Komposition ausgewählter hochwertiger Zutaten, die jedes Knorr Produkt besonders macht. Knorr verarbeitet nur sorgfältig schonend getrocknete Zutaten, denn das Trocknen ist eine der ältesten Methoden, um Lebensmittel natürlich haltbar zu machen. Da der Geschmack und die Hauptnährstoffe der frischen Zutaten weitgehend erhalten bleiben, passen Lebensmittel aus getrockneten Zutaten perfekt in unseren stressigen Alltag. Wir bei Knorr glauben, dass unser Essen dazu beitragen kann, die Zukunft für alle ein Stückchen besser zu machen. Daher stehen wir für vielfältiges Essen ein, das vor allem eines ist: ein Genuss. Durch ausgewählte und vielfältige Gerichte mit Geling-Garantie wollen wir es allen so einfach wie möglich machen, sich köstlich und vielseitig zu ernähren: mit mehr Gemüse und weniger Fleisch. So wird Gutes einfach köstlich!

Inhaltsstoffe

Stärke, Aromen (mit MILCH), Sonnenblumenöl, Hefeextrakt, jodiertes Speisesalz, MILCHZUCKER, Kaliumchlorid², 1,6% Kräuter (Schnittlauch, Petersilie), MAGERMILCHPULVER, Speisesalz, Gewürze (Knoblauch, Pfeffer, Liebstöckelwurzel, Muskatnuss), 1,1% Röstzwiebelpulver, MILCHEIWEISS, Zitronensaftpulver, Maltodextrin. Kann WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, EI, SOJA, SELLERIE, SENF enthalten. ²Kochsalzersatz, gewonnen aus natürlichen Kaliummineralien.

Allergene

Enthaltene Allergene

Milch

In Spuren enthaltenene Allergene

Glutenhaltige Getreide
Eier
Soja
Sellerie
Senf

Merkmale / Ernährungshinweise

Vegetarisch

Nährwerte

100 Gramm

| | Menge |
|---|----------------------|
| Energie | ~1.622 kJ (384 kcal) |
| Kohlenhydrate | ~ 63 Gramm |
| davon mehrwertige Alkohole | 0 Gramm |
| davon Stärke | 0 Gramm |
| davon Zucker | ~ 3,7 Gramm |
| Ballaststoffe | ~ 0,9 Gramm |
| Fett | ~ 10 Gramm |
| davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis) | 0 Gramm |
| davon gesättigte Fettsäuren | ~ 1,2 Gramm |
| davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis) | 0 Gramm |
| Eiweiß | ~ 8,3 Gramm |
| Salz | ~ 7,8 Gramm |

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Basis für überbackene Schinkenfleckerln