Bohnenkraut getrocknet

Bohnenkraut getrocknet, sparsam verwendet, verfeinert und intensiviert das pfeffrige Kraut alle Bohnengerichte. Bohnenkraut ist aromatisch und kann in Eintöpfen, bei Schmortomaten und Auberginengerichten mitgekocht werden, aber auch für Lammgerichte, viele Fleisch- und Fischgerichte, kräftige Suppen, Salate und Kartoffelspeisen geeignet.

Zubereitung: Nicht quellen lassen, sondern trocken genau wie frisches Bohnenkraut verwenden. Kann mitgekocht oder kurz vor dem Anrichten den Speisen dazugegeben werden.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1249 kj
Brennwert kcal	298 kcal
Fett	5.91 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.09 g
Kohlenhydrate	53.5 g
davon Zucker	52.97 g
Eiweiß	6.73 g
Salz	0.02 g

Zutaten

Bohnenkraut