Thymian Thüringer getrocknet

Thymian getrocknet ist durch sein herb-pikantes Aroma eines der wichtigsten Gewürze in der französischen Küche. Mitgekochte Thymianblätter sind der "Pfiff" bei Kalb- und Hammelfleisch, Wild, Geflügel und Füllungen, ebenso für Salate, Tomaten-, Zucchini- und Auberginengerichte, Eierspeisen und gering dosiert auch für Kräuterbutter und Fischgerichte bestens geeignet.

Zubereitung: Thymian nicht quellen lassen, sondern trocken genau wie frischen Thymian verwenden. Kann mitgekocht werden.

Dosierung: Nach Bedarf.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1203 kj
Brennwert kcal	287 kcal
Fett	7.4 g
davon gesättigte Fettsäuren	3.7 g
Kohlenhydrate	45.3 g
davon Zucker	44.85 g
Eiweiß	9.1 g
Salz	0.14 g

Zutaten

Thymian