Erbsen-Eintopf

SICCA-Erbseneintopf ist der traditionelle deutsche Eintopf mit grünen Erbsen, Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Lauch und einer ausgewogenen Würzung.

Zubereitung: Eintopfmischung in kaltes Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren zum Kochen bringen. Kochzeit 10 - 15 Minuten. **Fertig!** SICCA-Erbseneintopf ist fertig gewürzt. Es kann Fleisch, Wurst oder gebratener Speck (Dörrfleisch) zugefügt werden.

Dosierung: 200 g für **1 Liter** Wasser = **6 Portionen** à 200 g.

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 30 Monate.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	263 kj
Brennwert kcal	63 kcal
Fett	2.00 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.70 g
Kohlenhydrate	8.50 g
davon Zucker	1.30 g
Eiweiß	2.60 g
Salz	1.10 g

Zutaten

Erbsen (43 %), Gemüsemischung (Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Lauch), Matodextrin, pflanzliches Fett ungehärtet (Palm, Raps), modifizierte Kartoffelstärke, Speisesalz, aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß (Raps), Gewürzmischung (Knoblauch, Muskaz, Pfeffer weiß), Zucker, natürliches Aroma, Rauchsalz.