

Linsen-Eintopf

SICCA-Linseneintopf ist ein traditioneller deutscher Eintopf mit ganzen Linsen, Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Lauch und einer ausgewogenen Würzung.

Zubereitung: Eintopfmischung in kaltes Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren zum Kochen bringen. Kochzeit 10 Minuten. **Fertig!** SICCA Linseneintopf ist fertig gewürzt. Bei Bedarf mit einem Schuss Essig abschmecken und mit Saitenwürstchen servieren.

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	256 kj
Brennwert kcal	61 kcal
Fett	1.40 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.90 g
Kohlenhydrate	8.90 g
davon Zucker	1.50 g
Eiweiß	3.00 g
Salz	1.10 g

Zutaten

Linsen (49 %), Gemüsemischung (Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Lauch), Maltodextrin, pflanzliches Fett ungehärtet (Sonnenblumen), Speisesalz, modifizierte Kartoffelstärke, Zucker, aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß (Raps), natürliche Aromen, Karamellpulver, Säuerungsmittel: Essicum, Knoblauch, Pfeffer schwarz.