

Schnittbohnen-Eintopf

SICCA Schnittbohnen-Eintopf ist ein traditioneller deutscher Eintopf mit geschnibbelten grünen Bohnen, Kartoffeln, Lauch und einer ausgewogenen Würzung.

Zubereitung: Eintopfmischung in kaltes Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren zum Kochen bringen. Kochzeit 10-12 Minuten. **Fertig!**

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	247 kj
Brennwert kcal	59 kcal
Fett	1.10 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.10 g
Kohlenhydrate	10.70 g
davon Zucker	1.70 g
Eiweiß	1.40 g
Salz	0.90 g

Allergene

Milch	Ja
-------	----

Zutaten

Gemüse 46 % (Kartoffeln, Schnittbohnen 20 %, Lauch), Maltodextrin, Kartoffelflocken, pflanzliches Fett ungehärtet (Sonnenblumen), Speisesalz, aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß (Raps), Gewürz-Kräuter-Mischung (Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Pfeffer weiß, Bohnenkraut, Thymian), natürliche Aromen, LAKTOSE, modifizierte Kartoffelstärke, MILCHEiweiß, Essicum.