

Bohnenkraut gefriergetrocknet

Bohnenkraut gefriergetrocknet, sparsam verwendet, verfeinert und intensiviert alle Bohnengerichte. Bohnenkraut ist kräftig 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: Bohnenkraut 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	1381 kj
Brennwert kcal	330 kcal
Fett	6 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.1 g
Kohlenhydrate	56 g
davon Zucker	55 g
Eiweiß	7 g
Salz	0.1 g

Zutaten

Bohnenkraut