

Paprika edelsüß

Paprikapulver edelsüß ist lieblich und hat einen milden und fruchtig-süßen Geschmack. Paprikapulver edelsüß wird zum Würzen von Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichten aller Art, ebenso für Suppen, gekochte oder gedämpfte Gemüse, Reis, Sahnesaucen und vielen anderen Speisen verwendet. Paprikapulver verleiht Speisen eine interessante Würze und eine schöne rotgoldene Farbe.

Zubereitung: Paprika nie in siedendes Fett geben, damit Aroma und Farbe erhalten bleiben. Paprika erst nach dem Anbraten zufügen und darauf achten, dass das Fett nur mäßig heiß ist. Nach Möglichkeit sofort ablöschen.

Dosierung: Nach Bedarf.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1326.0 kj
Brennwert kcal	317.0 kcal
Fett	13.0 g
davon gesättigte Fettsäuren	2.11 g
Kohlenhydrate	34.90 g
davon Zucker	33.16 g
Ballaststoffe	0.0 g
Eiweiß	14.8 g
Salz	0.03 g
Natrium	0.0 g

Zutaten

Paprika