

Erbsen-Eintopf

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

Zubereitung: SICCA-Eintopfmischung in die entsprechende Menge kaltes Wasser einrühren und unter mehrmaligem Umrühren langsam 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

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

Und hier gibt's [Rezeptvorschläge zum Download](#).

[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 %), Gemüse Mischung (Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Lauch), Maltodextrin, pflanzliches Fett ungehärtet (Palm, Sonnenblumen), modifizierte Kartoffelstärke, Speisesalz, aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß, Gewürzmischung (Knoblauch, Muskat, Pfeffer), Zucker, natürliches Aroma, Rauchsalz.