

Garten-Gemüse-Bratling

SICCA Garten-Gemüse-Bratling ist eine deklarationsfreie Bratlingmischung zur Herstellung von vollwertigen und wohlschmeckenden Gemüse-Bratlingen, Gemüsefüllungen, Grundlagen für Gemüseaufläufe und Gemüsebällchen für Suppeneinlagen. SICCA Garten-Gemüse-Bratling kann nach Bedarf bis zu 40 % mit Gemüse und Pilzen angereichert werden. Der Masse können zusätzlich Kräuter und/oder ländertypische Gewürze zugegeben werden. Die angerührte Masse SICCA Garten-Gemüse-Bratling eignet sich auch zum Füllen von Paprika, Tomaten, Zucchini, Fleisch- und Kohlrouladen. Für Fingerfood in max. 1 - 2 Bissen große Stücke schneiden. SICCA Garten-Gemüse-Bratling ist für die Vollwertkost, aber auch für die vegetarische Kost als Zwischenmahlzeit oder Hauptgericht mit Vollkornreis und SICCA Tomatensauce bestens geeignet.

Zubereitung: SICCA Garten-Gemüse-Bratling in kaltem Wasser anrühren und 15 Minuten quellen lassen. Ausformen. In wenig Fett von beiden Seiten goldgelb knusprig anbraten.

Dosierung: 1 kg SICCA Garten-Gemüse-Bratling für 1,2 Liter kaltes Wasser = 20 Bratlinge à 110 g.

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

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

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	734 kj
Brennwert kcal	176 kcal
Fett	2.90 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.70 g
Kohlenhydrate	26.70 g
davon Zucker	6.10 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	10.10 g
Salz	2.00 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	Ja
Soja	Ja

Zutaten

Kartoffelflocken, Gemüse- und Kräutermischung 17% (Zwiebeln, Karotten, Lauch, Petersilie), SOJAeiweißkonzentrat, modifizierte Kartoffelstärke, Maltodextrin, HühnervollEipulver, aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß (Raps), Fructose, Speisesalz, pflanzliches Fett ungehärtet (Sonnenblumen), Verdickungsmittel: Xanthan; Pfeffer weiß.