



**Aktionszeitraum**  
19.10. – 30.10.2020

NUR:  
**2,22 €/kg**



Serviervorschlag

\* Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe lt. §9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

## Eierspätzle, geschabt

### Die beliebtesten Zubereitungsideen:

- Ideal als Beilage zu Kurzgebratenem und herzhaften Fleischgerichten
- Mit Bratensauce als kleines Gericht
- Hervorragend geeignet als Basis für Pfannengerichte oder in Gemüseaufläufen



## Zutaten

Eierspätzle wie handgeschabt.

**Zutaten:** Mehl (**Weizenmehl, Dinkelmehl**), Trinkwasser, 18% **Vollei**, Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure.

## Zubereitung

**Kombidämpfer:** 2 kg (2 Beutel) Spätzle pro Blech bei 100 °C und 50 % Dampf 5–7 Minuten erhitzen.

**Pfanne:** Butter oder Pflanzenfett in der Pfanne erhitzen. Die Spätzle hineingeben und 5–6 Minuten darin schwenken.

**Kochtopf:** Die vorgegarten Spätzle in kochendes Salzwasser geben und bei mittlerer Hitze ziehen lassen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Dabei gelegentlich umrühren.

## Nährwerte (pro 100 g)

Brennwert	752 kJ	178 kcal
Fett	3,1 g	
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g	
Kohlenhydrate	29,6 g	
davon Zucker	0,6 g	
Eiweiß	7,9 g	
Salz	1,0 g	

## Technische Daten

Artikel-Nummer	22021
Inhalt pro Karton	8 Btl. à 1 kg
Kartons pro Lage	9
Kartons pro Palette	54
<b>Kartonabmessungen (mm)</b>	
Länge x Breite x Höhe	396 x 261 x 276



## Produkteigenschaften

- Süddeutsche Nudelspezialität aus hochwertigen Zutaten
- Kleben nach dem Garen nicht zusammen, dadurch sehr einfaches Handling
- Ideal geeignet als Beilage sowie für Aufläufe und Pfannengerichte

### KERNCHEN Lebensmittelhandels GmbH

Am Industriegelände 4A  
14772 Brandenburg an der Havel

Telefon: 03381 79979 0

Fax: 03381 79979 22

[www.kernchen-lebenmittelhandel.de](http://www.kernchen-lebenmittelhandel.de)