

Feine Suppenudeln 500 g

Schnelle und beliebte Suppeneinlage: Die feine Heimatsmühle Hausmacher Suppenudel.

Die feine Nudelspezialität wird aus Hartweizengrieß und frisch aufgeschlagenen Eiern (20%) hergestellt.

Verwendung: Wie man bereits erahnen kann, eignet sich die Teigware bestens als Suppeneinlage. Durch ihr Aussehen ergänzt sie jede noch so gute Suppe, punktet aber genauso gut in feinen Salaten oder asiatischen Nudelgerichten.

Zubereitung: Die Suppenudeln in reichlich kochendes Salzwasser geben (1 Liter Wasser je 100 g Nudeln) und ca. **4 Minuten** leicht kochen. Gelegentlich umrühren und anschließend abgießen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

| | |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert kj | 1569 kj |
| Brennwert kcal | 371 kcal |
| Fett | 69 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,2 g |
| Kohlenhydrate | 3,5 g |
| davon Zucker | 1,5 g |
| Ballaststoffe | 3,6 g |
| Eiweiß | 14 g |
| Salz | 0,1 g |

Allergene

| | |
|-------------------------|----|
| glutenhaltiges Getreide | Ja |
| Hühnerei | Ja |

Sonstige Angaben

| | |
|---------------------------------------|---|
| Aufbewahrungs- und Verwendungshinweis | Teigwaren vor dem Verzehr kochen - nicht roh verzehren. Trocken und dunkel bei Zimmertemperatur lagern. |
|---------------------------------------|---|

Zusätzliche Informationen

Zutaten:

HARTWEIZENGRIEß, frische EIER (20 %)