

Feine Suppenudeln 500 g

Schnelle und beliebte Suppeneinlage: Die feine Heilmühle 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 %)