

Gabelnudeln 500 g

Aus unserem Hausmacher-Eiernudeln Sortiment: Die Heimatsmühle Gabelnudel.

Die hohlen und leicht gebogenen Mini-Nudeln werden aus Hartweizengrieß und frisch aufgeschlagenen Eiern (20%) hergestellt.

Besonders in Nudelsalat-Variationen kommen die goldgelben Nudeln prima zur Geltung.

Zubereitung: Die Gabelnudeln in reichlich kochendes, gesalzenes Wasser geben (1 Liter Wasser je 100 g Nudeln) und ca. **10 Minuten** leicht kochen lassen. Gelegentlich umrühren und anschließend abgießen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1569 kj
Brennwert kcal	371 kcal
Fett	3,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g
Kohlenhydrate	69 g
davon Zucker	0,2 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 %)