

Hörnchen 500 g

Perfekt geeignet für Eintöpfe, Aufläufe und Nudelsalate: Die Heimatsmühle Hausmacher Hörnchen.

Die leicht gebogene Teigware besteht aus Hartweizengrieß und frisch aufgeschlagenen Eiern (20 %). Durch ihre spezielle Oberfläche nehmen sie besonders gut Saucen auf, überzeugen aber auch optisch und geschmacklich.

Zubereitung: Die Hörnchen in reichlich kochendes Salzwasser geben (1 Liter Wasser je 100 g Nudeln) und ca. **13 Minuten** leicht kochen. 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 %)