

Bio-Dinkel Bauernspätzle 500 g

Die schwäbische Küche lebt von Spätzle:

Wenn Sie mal keine Zeit haben, selbst welche herzustellen, greifen Sie doch auf unsere Schwäbische Bio-Dinkel Bauernspätzle zurück.

Die Bio-Dinkelspätzle mit fein-nussigem Geschmack werden aus hochwertigem Bio-Dinkelmehl Type 630 und frisch aufgeschlagenen Bio-Eiern (10%) hergestellt. Alle Zutaten stammen aus biologischer Landwirtschaft.

Verwendung: Die Bauernspätzle schmecken hervorragend zu Linsen und Saiten oder Pfannen- und Pilzgerichten. Sie eignen sich optimal für jeden Anlass.

Zubereitung: Die Spätzle in reichlich kochendes, gesalzenes Wasser geben (1 Liter Wasser je 100 g Nudeln) und ca. **12-14 Minuten** leicht kochen lassen. Gelegentlich umrühren und anschließend abgießen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1552 kj
Brennwert kcal	366 kcal
Fett	3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	73 g
davon Zucker	0,6 g
Ballaststoffe	1,6 g
Eiweiß	11 g
Salz	0,05 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Hühnerei	Ja

Sonstige Angaben

Bio-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
--------------------	------------

Aufbewahrungs- und
Verwendungshinweis

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

Zusätzliche Informationen

Zutaten:

Bio DINKELMEHL Type 630, Bio EIER (10 %)