

# Grobe Suppenudeln 500 g

## Schnelle und beliebte Suppeneinlage: Die feine Heimatsmühle Hausmacher Suppenudel.

Die 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. **7 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 %)