

Röhrchennudeln 500 g

Röhrchennudeln:

Durch ihre besondere Oberfläche und hohle Form haftet die Sauce prima an der Nudel, der intensive Geschmack bleibt haften und verleiht so jedem Gericht seine besondere Note. Die Teigspezialität, die sich leicht aufspießen lässt, besteht aus Hartweizengrieß und frisch aufgeschlagenen Eiern und schmeckt köstlich in Aufläufe, Salate oder als Beilage.

Zubereitung: Die Röhrchennudeln in reichlich kochendes, gesalzenes Wasser geben (1 Liter Wasser je 100 g Nudeln) und ca. **9-11 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 %)