

Wellenspätzle 500 g

Wellenspätzle:

Die Heimat der Spätzle hat viel mehr, als die traditionellen Spätzle zu bieten. Die wellenförmige Spätzle sind ein absolutes Highlight auf jedem Teller. Holen sie sich ein Stück Schwabenländle nach Hause.

Verwendung: Die Lieblinge der Schwaben schmecken hervorragend zu Linsen und Saiten oder Pfannen- und Pilzgerichten, sowie mit Käse für traditionelle Käsespätzle. 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. **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 %)