



Chili-Nudeln

Köstliche Nudeln aus Hartweizengrieß
mit 2% Chili

Diese Nudeln sind der Geheimtipp für alle, die es gerne etwas schärfer auf dem Teller haben. Mit Geschick und feinem Gaumen werden sie in einer kleinen Manufaktur im Herzen der Schwäbischen Alb aus besten Rohstoffen in Handarbeit hergestellt. Köstlich als Beilage zu allen Fleisch- und Gemüsegerichten, aber auch pur mit einer leichten Soße ein Genuss. Guten Appetit!

Unsere Zubereitungsempfehlung:

Für 400 Gramm Nudeln etwa 800 ml Wasser in einer Pfanne mit erhöhtem Rand zum Kochen bringen. 1 TL Salz und die Nudeln dazugeben und ca. 6–7 Minuten kochen. Etwas Sahne und Gewürze und je nach Lust und Laune zum Beispiel gewürfelte Zwiebeln, Knoblauch, Zitronensaft oder einen Schuss Wein hinzufügen. Die Soße etwas einkochen lassen – fertig!

Zutaten:

Hartweizengrieß, Chili 2%.

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	1488 kJ / 351 kcal
Fett	1,5 g
- davon ges. Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	70 g
- davon Zucker	3,0 g
Ballaststoffe	4,8 g
Eiweiß	12,0 g
Salz	< 0,1 g

Made in Germany

Inhalt 400 g

Art.-Nr.: 487

Eti0620