Kräuterhaus
Sanct Bernhard

Der Spezialist für Naturheilmittel und Kosmetik.
Seit **1903** im Dienste der Gesundheit.

Kräuter-Nudeln „Heimat“

Köstliche Spiralnudeln aus Hartweizengrieß
mit 8% Kräutern

Diese Nudeln, die mit handwerklichem Geschick und feinem Gaumen in einer kleinen, schwäbischen Manufaktur hergestellt werden, erhalten ihren unnachahmlichen Geschmack durch ein Rezept mit frischen Kräutern, wie sie hier in der Region wachsen: Schnittlauch, Petersilie, Dill, Kresse, Kerbel, Pimpernelle, Sauerampfer und Borretsch. Da schmeckt man die ganze Natur! 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,* Kräuter.

Durchschnittliche Nährwerte	**je 100 g**
Brennwert	1390 kJ / 328 kcal
Fett	1,88 g
- davon ges. Fettsäuren	0,37 g
Kohlenhydrate	64 g
- davon Zucker	3,3 g
Ballaststoffe	3,2 g
Eiweiß	13,4 g
Salz	0,02 g

Made in Germany

Inhalt 400 g

Art.-Nr.: 227

Eti1117

Kräuterhaus Sanct Bernhard KG
Helfensteinstraße 47
73342 Bad Ditzenbach

Sitz der Gesellschaft: 73342 Bad Ditzenbach
Geschäftsführer: Elmar Schulz, Sally Wagner
Amtsgericht Ulm/Donau HRA 541000

Telefon 0 73 34/96 54 0
Telefax 0 73 34/96 54 44
info@kraeuterhaus.de

www.kraeuterhaus.de
Ust-ID-Nr. DE 205872348