

Bratkartoffeln mit Gewürzen

SICCA Bratkartoffeln mit Gewürzen ist eine deklarationsfreie Mischung zur Herstellung von knusprigen Bratkartoffeln, Aufläufen und Gratins.

Zubereitung: Wasser zum Kochen bringen, SICCA-Bratkartoffeln zufügen und gut durchrühren. Energie abschalten und 45 Minuten quellen lassen. Während der Quellzeit mehrmals durchrühren. Danach etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Bratkartoffeln dazugeben und goldgelb braten. Achtung: Boxeninhalt bitte als Ganzes verarbeiten. Aufteilen ist wegen der damit verbundenen Entmischung nicht empfehlenswert.

Dosierung: 1 kg für 3 Liter kochendes Wasser = 20 Portionen à 200 g bratfertig.

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	351 kj
Brennwert kcal	84 kcal
Fett	0.3 g
Kohlenhydrate	16.7 g
davon Zucker	1.1 g
Eiweiß	2.2 g
Salz	1.1 g

Allergene

Soja	Ja
------	----

Zutaten

Kartoffeln Scheiben 85 %, Speisesalz, Kartoffelstärke, Maltodextrin, Zwiebeln, aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß (Raps), Curcuma, natürliches Aroma, pflanzliches Fett ungehärtet (Raps), Dextrose, Gewürze.