

Linsen-Eintopf

SICCA-Linseneintopf ist ein traditioneller deutscher Eintopf mit ganzen Linsen, Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Lauch und einer ausgewogenen Würzung.

Zubereitung: SICCA-Eintopfmischung in kaltes Wasser einrühren und 10 Minuten leicht kochen lassen. Gelegentlich umrühren. Fertig! SICCA Linseneintopf ist fertig gewürzt. Bei Bedarf mit einem Schuss Essig abschmecken und mit Saitenwürstchen servieren.

Dosierung: 200 g für 1 Liter kaltes Wasser

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	256 kj
Brennwert kcal	61 kcal
Fett	1.40 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.90 g
Kohlenhydrate	8.90 g
davon Zucker	1.50 g
Eiweiß	3.00 g
Salz	1.10 g

Zutaten

Linsen (49 %), Gemüsemischung (Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Lauch), Maltodextrin, pflanzliches Fett ungehärtet (Palm), Speisesalz, modifizierte Kartoffelstärke, Zucker, Würze, Hefe, aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß, natürliche Aromen, Karamellpulver, Säuerungsmittel: Essicum, Knoblauch, Pfeffer.