



Geschmack & Technologie

AVO FIX Cuisine Hack-Käse-Lauch-Suppe

Rezepturnummer:

ER2200671

Ausgangsmaterial:

0.30 kg Rinderhackfleisch
0.40 kg Wasser
0.12 kg Porree / Lauch

Gewürze & Hilfsmittel:

0.48 kg AVO Fix Cuisine Hack-Käse-
Lauch-Suppe 3760100

Zubereitung:

Das Hackfleisch krümelig anbraten.

Mit dem Wasser ablöschen.

Lauch in schmale Streifen schneiden

Das AVO Fix Cuisine für Hack Käse Lauch Suppe und Lauch hinzugeben und alles gut vermenegn

In einem geschlossenen Topf ca. 10 Minuten schwach köcheln lassen.

LMIV:

Rindfleisch, SCHLAGSAHNE, Trinkwasser, Lauch, Wasser, Schmelzkäsezubereitung (KÄSE, Wasser, BUTTER, Schmelzsalz: E 331 Natriumcitrate, Farbstoff: E 160a Carotin), FRISCHKÄSE, modifizierte Stärke, Speisesalz, MILCHEIWEISS, Gewürze (enthält SELLERIEKNOLLE), Branntweinessig, natürliches Aroma, MILCHZUCKER, Säuerungsmittel: (E 270 Milchsäure, E 330 Citronensäure), Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Konservierungsstoff: (E 202 Kaliumsorbat, E 211 Natriumbenzoat), Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Hefeextrakt

Analyse:

Brennwert KJ	592KJ
Brennwert Kcal	143Kcal
Fett	10,9g
Gesättigte Fettsäuren	5,9g
Kohlenhydrate	3,5g
Zucker	1,7g
Eiweiß	7,3g
Natrium	0,6g
Salz	1,4g