



## Knorr Echt Natürlich Chili con Carne 41g

Kn.Basis Echt Natürlich 47g

|                |               |                       |                |
|----------------|---------------|-----------------------|----------------|
| Produkt        | <b>181122</b> | Erhältliche Einheiten | <b>KT 20BT</b> |
| Nettofüllmenge | <b>47 G</b>   | Marke                 | <b>Knorr</b>   |

### Produktbeschreibung

Knorr Echt Natürlich Basis Chili con Carne sorgt mit einer perfekt aufeinander abgestimmten Kräuter- und Gewürzmischung, kombiniert mit Gemüse, Meersalz und Mehl bzw. Stärke zur optimalen Bindung für ein köstliches Fleischgericht im Handumdrehen. Die nachhaltig angebauten Tomaten und Zwiebeln geben dem Chili con Carne Eintopf seinen authentischen Geschmack. Knorr Echt Natürlich – das ist die erste Würzbasis aus 100% natürlichen Zutaten. Dafür werden die Zutaten schonend getrocknet. Knorr verzichtet bei Echt Natürlich Produkten auf Aromen, Hefeextrakt und geschmacksverstärkende Zusatzstoffe. Die Produkte enthalten keinen zugesetzten Zucker\*. Der enthaltene Zucker stammt natürlicherweise aus dem eingesetzten Gemüse. Schnell und sicher gelingen mit der Knorr Würzbasis die Lieblingsgerichte – auch vegetarisch und vegan – und lassen sich mit einem guten Gefühl genießen. Zubereitung: 200 g mageres Hackfleisch, 1 Dose (425 ml) rote Bohnen; 1) Bohnen abtropfen lassen und eventuell abspülen. Hackfleisch in 1 EL heißem Öl anbraten. 350 ml kaltes Wasser dazugeben und die Beutelinhalt einrühren. 2) Bohnen hinzufügen und unter Rühren aufkochen. 3) Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten garen. Gelegentlich umrühren. Köstlich dazu Reis, Quinoa oder Fladenbrot. Sind schon die vielen weiteren Produkte von Knorr bekannt? Dank der Basis-Produkte, Soßen, Fertiggerichte, Suppen, Salatdressings, Brühen und Bouillons gelingt jedes Gericht garantiert mit wenigen Handgriffen. Schnell und einfach erhalten so authentische Mahlzeiten ihren typischen Geschmack – egal, ob abwechslungsreiche vegetarische oder vegane Küche, herzhaftes Fleischgerichte oder köstliche Gemüsevariationen. Dabei ist es die Komposition ausgewählter hochwertiger Zutaten, die jedes Knorr Produkt besonders macht. Knorr verarbeitet nur sorgfältig schonend getrocknete Zutaten, denn das Trocknen ist eine der ältesten Methoden, um Lebensmittel natürlich haltbar zu machen. Da der Geschmack und die Hauptnährstoffe der frischen Zutaten weitgehend erhalten bleiben, passen Lebensmittel aus getrockneten Zutaten perfekt in unseren stressigen Alltag. Essen mit Knorr ist unkompliziert und sorgt darüber hinaus für ein gutes Gefühl: 95 Prozent unserer Gemüse und Kräuter stammen heute schon aus nachhaltigem Anbau. Denn wir bei Knorr glauben, dass die Verwendung nachhaltig angebauter und beschaffter Zutaten einen großen Unterschied für den Geschmack unserer Produkte, das Wohlbefinden der Landwirte und die Zukunft des Planeten macht. Knorr. Gutes, einfach köstlich. \*enthält von Natur aus Zucker

### Inhaltsstoffe

41% Tomatenpulver<sup>2</sup>, Zwiebeln<sup>2</sup>, WEIZENMEHL, Paprika, Meersalz, 4,3% Knoblauch<sup>2</sup>, Maiskeimöl, Sonnenblumenöl, Koriander, Kreuzkümmel, Chili, Pfeffer, Kartoffelstärke, Lorbeerblätter<sup>2</sup>. Kann Ei, Milch, Sellerie, Senf, Soja, andere glutenhaltige Getreide enthalten. <sup>2</sup>aus nachhaltigem Anbau.

### Allergene

#### Enthaltene Allergene

Glutenhaltige Getreide

#### In Spuren enthaltenene Allergene

Eier  
Soja  
Milch  
Sellerie  
Senf

### Merkmale / Ernährungshinweise

Vegan  
Vegetarisch

### Nährwerte

100 Gramm

|                                                     | Menge                |
|-----------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Energie</b>                                      | ~1.327 kJ (318 kcal) |
| <b>Kohlenhydrate</b>                                | ~ 47 Gramm           |
| <b>davon mehrwertige Alkohole</b>                   | 0 Gramm              |
| <b>davon Stärke</b>                                 | 0 Gramm              |
| <b>davon Zucker</b>                                 | ~ 22 Gramm           |
| <b>Ballaststoffe</b>                                | ~ 17 Gramm           |
| <b>Fett</b>                                         | ~ 6,7 Gramm          |
| <b>davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)</b> | 0 Gramm              |
| <b>davon gesättigte Fettsäuren</b>                  | ~ 1,4 Gramm          |
| <b>davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)</b>  | 0 Gramm              |
| <b>Eiweiß</b>                                       | ~ 11 Gramm           |
| <b>Salz</b>                                         | ~ 7,7 Gramm          |

**Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung**

Basis für Chili con Carne