



Knorr Basis Überbackener Hörnchen-Auflauf 52g

Kn.Basis Hörnchen-Auflauf 52g

Produkt	181677	Erhältliche Einheiten	KT 25BT
Nettofüllmenge	52 G	Marke	Knorr

Produktbeschreibung

Mit den KNORR Basis Produkten begeistern Sie Ihre ganze Familie mit Leichtigkeit: Die beliebte Würzbasis sorgt für den typischen Geschmack der Gerichte und spart wertvolle Zeit beim Würzen und Abschmecken. Der Klassiker unter den Aufläufen gelingt ganz einfach und köstlich mit unserer Basis für Überbackene Hörnchen. Dafür brauchen Sie nur noch Hörnchen, Faschiertes, Creme Fraiche oder Rama Cremefine zum Kochen, Käse und etwas Öl. Was Sie dazu brauchen: 300 g mageres Faschiertes, 150 g Hörnchen, 100 g Crème fraîche, 50 g geriebenen Käse (16% Fett) und 1 EL Öl Zubereitung: 1) Faschiertes in 1 EL heißem Öl kurz anbraten. ½ l kaltes Wasser zugießen, Beutelinhalt einrühren und unter Rühren aufkochen. 2) Ungekochte Hörnchen in eine Auflaufform geben. Sauce in die Auflaufform gießen und gleichmäßig zwischen den Hörnchen verteilen. 3) Crème fraîche und Käse dar über geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft 175°C) ca. 30 Minuten backen. Wir empfehlen dazu einen grünen Blattsalat. Mit den Knorr Basis Produkten begeistern Sie Ihre ganze Familie mit Leichtigkeit: Die beliebte Würzbasis sorgt für einen authentischen Geschmack der Gerichte und spart wertvolle Zeit beim Würzen und Abschmecken. Ganz einfach bereiten Sie damit köstliche Mahlzeiten zu – auch ohne Kocherfahrung. Die Zugabe von frischen Zutaten bringt Frische auf den Teller und ermöglicht eine Vielzahl an Variationen der Gerichte. Damit erhalten Sie viele herzhafte Rezeptideen rund um Fleisch, Fisch, Nudeln, Reis oder Gemüse – ohne Farbstoffe, geschmacksverstärkende Zusatzstoffe und Konservierungsstoffe. Fix gemacht und einfach köstlich! Kennen Sie schon die vielen weiteren Produkte von Knorr? Dank unserer Basis-Produkte, Bouillons, Saucen, Fertiggerichten, Suppen und Salatdressings gelingt jedes Gericht garantiert mit wenigen Handgriffen. Schnell und einfach erhalten so authentische Mahlzeiten ihren typischen Geschmack – egal, ob abwechslungsreiche vegetarische oder vegane Küche, herzhafte 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 Nährstoffe 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: Über 90 Prozent der Zutaten kommen 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 – Geschmack mit gutem Gefühl.

Inhaltsstoffe

43% Tomatenpulver², Stärke, Zucker, Aromen, jodiertes Speisesalz, Zwiebeln², Maiskeimöl, Hefeextrakt, Würze, Kochsalzersatz³, Gewürze (Knoblauch², Pfeffer), Speisesalz, Kräuter (Oregano², Thymian²), Gemüsesaftkonzentrate (SELLERIE², Karotte², Lauch², Zwiebel²), Reismehl. Kann Ei, Milch, Senf, Soja, glutenhaltige Getreide enthalten. ²aus nachhaltigem Anbau. ³gewonnen aus natürlichen Kaliummineralien.

Allergene

Enthaltene Allergene

Sellerie

In Spuren enthaltenene Allergene

Glutenhaltige Getreide
Eier
Soja
Milch
Senf

Nährwerte

100 Gramm

	Menge
Energie	~1.286 kJ (307 kcal)
Kohlenhydrate	~ 55 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	~ 34 Gramm
Ballaststoffe	~ 8,3 Gramm
Fett	~ 3,9 Gramm
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
davon gesättigte Fettsäuren	~ 0,8 Gramm
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm

Merkmale / Ernährungshinweise

Vegan
Vegetarisch

Eiweiß

~ 10 Gramm

Salz

~ 11,2 Gramm

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Basis für Überbackenen Hörnchen-Auflauf