# Pfeffer-Rahmschnitzel Basis 58 g Knorr

| | | | |
|---|---|---|---|
| Produkt | **153089** | Erhältliche Einheiten | **KT 14PK** |
| Nettofüllmenge | **-** | 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. Ganz einfach bereiten Sie damit ihre Lieblings Mahlzeit zu. Ob Schwein, Pute oder Huhn, mit unserer Knorr Basis für Pfeffer-Rahm Schnitzel gelingt Ihnen das köstliche Gericht mit Sicherheit. Was Sie dazu brauchen: 3 Schnitzel von Schwein, Pute oder Huhn (400 g) und 2 EL Öl. Zubereitung: 1) Ungewürzte Schnitzel in 2 EL heißem Öl auf beiden Seiten kurz anbraten. 2) Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit 3/8 Liter Wasser aufgießen. Beutelinhalt einrühren und aufkochen lassen. 3) Fleisch dazugeben und auf kleiner Kochstufe zugedeckt weichdünsten (ca. 30 Minuten). Bei Bedarf etwas Wasser nachgießen. Wir empfehlen dazu Nudeln und Brokkoligemüse. Mit den Knorr Basis Produkten begeistern Sie Ihre ganze Familie mit Leichtigkeit: 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 leckere 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

Stärke, Sonnenblumenöl, WEIZENMEHL, 11% RAHMPULVER, jodiertes Speisesalz, Zucker, MILCHZUCKER, Aromen, 3,4% grüner Pfeffer, Maiskeimöl, Würze, Tomatenpulver[2], Hefeextrakt, MILCHEIWEISS, 0,9% schwarzer Pfeffer, Maltodextrin, Speisesalz, Zwiebelsaftkonzentrat[2], KNOLLENSELLERIE[2], Zitronensaftpulver, Weißweinextrakt. Kann andere glutenhaltige Getreide, Ei, Soja und Senf enthalten. [2]aus nachhaltigem Anbau.

## Allergene

### Enthaltene Allergene

Glutenhaltige Getreide
Milch
Sellerie

### In Spuren enthaltenene Allergene

Eier
Soja
Senf

## Merkmale / Ernährungshinweise

Vegetarisch

## Nährwerte

100 Gramm

| | Menge |
|---|---|
| **Energie** | ~2.073 kJ (494 kcal) |
| **Kohlenhydrate** | ~ 45 Gramm |
| **davon mehrwertige Alkohole** | 0 Gramm |
| **davon Stärke** | 0 Gramm |
| **davon Zucker** | ~ 15 Gramm |
| **Ballaststoffe** | ~ 2,3 Gramm |
| **Fett** | ~ 31 Gramm |
| **davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)** | 0 Gramm |
| **davon gesättigte Fettsäuren** | ~ 7,7 Gramm |
| **davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)** | 0 Gramm |
| **Eiweiß** | ~ 7,7 Gramm |
| **Salz** | ~ 9,1 Gramm |



Alle Angaben ohne Gewähr. Entscheidend sind die Angaben auf den Verpackungen.

## Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Basis für Pfeffer-Rahmschnitzel