



## Basis Gulasch 57 g Knorr Echt Natürlich

Produkt	<b>153217</b>	Erhältliche Einheiten	<b>KT 14PK, PK</b>
Nettofüllmenge	-	Marke	<b>Knorr</b>

### Produktbeschreibung

Knorr Echt Natürlich Gulasch ist eine perfekt abgestimmte Gewürzmischung mit Paprika, Tomaten sowie Pfeffer und Majoran. Die Gewürze verleihen dem Gulasch eine würzig-deftige Note. Mit der Knorr Würzmischung gelingt ein schmackhaftes Fleischgericht im Handumdrehen. Zubereitung: 500 g gewürfeltes Fleisch (Schwein, Rind oder gemischt) 1) Fleischwürfel portionsweise in 2 EL heißem Öl anbraten. 2) 500 ml Wasser zugießen, Beutelinhalt einrühren und aufkochen. 3) Zugedeckt bei schwacher Hitze 1 1/2 Std. schmoren. Gelegentlich umrühren. Das Gulasch Fertiggericht ist bereit! Tipp: Die Chefköche empfehlen zu Knorr Echt Natürlich Gulasch Nudeln! Mit den Knorr Echt Natürlich Produkten die ganze Familie mit Leichtigkeit begeistern: Die beliebte Würzbasis sorgt für einen authentischen Geschmack der Gerichte und spart wertvolle Zeit beim Würzen und Abschmecken. Ganz einfach bereitet man damit köstliche Mahlzeiten zu – auch ohne Kocherfahrung. Die Zugabe von frischen Zutaten bringt Frische auf den Teller und ermöglicht viele Variationen beliebter Gerichte. Damit erhält man viele herzhaft Rezeptideen rund um Fleisch, Fisch, Nudeln, Reis oder Gemüse – ohne Farbstoffe, geschmacksverstärkende Zusatzstoffe und Konservierungsstoffe. Sind schon die vielen weiteren Produkte von Knorr bekannt? Dank der Echt Natürlich Produkte, Soßen, Fertiggerichte, Suppen, Salatdressings 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, herzhaft 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 angebaute und beschaffte Zutaten einen großen Unterschied für den Geschmack unserer Produkte, das Wohlbefinden der Landwirte und die Zukunft des Planeten macht.

### Inhaltsstoffe

31% Zwiebeln<sup>2</sup>, WEIZENMEHL, 11% Tomaten<sup>2</sup> (Pulver, Stücke), 10% Paprika<sup>2</sup>, Kartoffelstärke, Meersalz, roter Gemüsepaprika, Maiskeimöl, Knoblauch<sup>2</sup>, Kräuter (Thymian<sup>2</sup>, Rosmarin, Lorbeerblätter), Cayennepfeffer, Muskatnuss, Piment, Kümmel, Pfeffer. Kann andere glutenhaltige Getreide, Milch, Ei, Soja, Sellerie und Senf enthalten. <sup>2</sup> aus nachhaltigem Anbau.

### Allergene

#### Enthaltene Allergene

Glutenhaltige Getreide

#### In Spuren enthaltene Allergene

Eier  
Soja  
Milch  
Sellerie  
Senf

### Merkmale / Ernährungshinweise

Vegan  
Vegetarisch

### Nährwerte

100 Gramm

	Menge
<b>Energie</b>	~1.364 kJ (327 kcal)
<b>Kohlenhydrate</b>	~ 56 Gramm
<b>davon mehrwertige Alkohole</b>	0 Gramm
<b>davon Stärke</b>	0 Gramm
<b>davon Zucker</b>	~ 17 Gramm
<b>Ballaststoffe</b>	~ 12 Gramm
<b>Fett</b>	~ 4,5 Gramm
<b>davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)</b>	0 Gramm
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	~ 0,8 Gramm
<b>davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)</b>	0 Gramm
<b>Eiweiß</b>	~ 9,2 Gramm
<b>Salz</b>	~ 8,9 Gramm

### Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

