



V101



Lasagne verdi alla bolognese 2,5 kg

MIN

45'-80'
KOCHEN ZEIT2,5kg ?
2 TABLETTS PRO KARTON

Pastazutaten

Hartweizengriess, Eier, Trockenspinat, Wasser, Salz.

Zutaten der Sosse

Geschmortes Rindfleisch mit Gemüse und Kräutern 47%, Tomatenfruchtfleisch, Rotwein, Extra Vergine Olivenöl, Butter, Salz, Geriebener Parmigiano Reggiano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

Zutaten Béchamelsosse

Vollmilch, Weichweizenmehl, Butter, Salz.

Datenblatt

%

20
ANTEIL VON NUDELN

%

80
PROZENTSATZ DER SOSSE

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 123 – Energie kJ 514 – Eiweiss g 5,8 – Kohlenhydrate g 11,5 davon Zucker g 2,4 – Fett g 5,6 davon gesättigte Fettsäuren g 2,6 – Ballaststoffe g 1,6 – Natrium g 0,44 – Salz g 1,10

Zubereitung

Ofen: 1 h 20 min. (180°C)
Umluftherd: 45 min. (180°C)