

- Ohne zugesetztes Glutamat
- Ohne Farbstoffe
- Ohne Konservierungsmittel
- Ohne Palmfett



BOLOGNESE STAR

Zubereitung

10 g in 100 ml warmes Wasser
einrühren, aufkochen und 5 Minuten
köcheln lassen.

Ehenbachtaler Spezialitäten

Am Scherhübel 8 | 92253 Schnaittenbach
www.ehenbachtal.de | info@ehenbachtal.de



Zutaten

Rein pflanzlich

Tomatenflocken (35%), Gemüsebrühe (Meersalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Kartoffelstärke, Sonnenblumenöl, Karotten, Liebstöckelblätter, Lauch, Muskatnussextrakt, Zwiebeln, Petersilie, Gewürz), Zwiebel getoastet, Kartoffelmehl, Paprika süß, Suppengemüse (Karotten, Pastinaken, Petersilie, Schnittlauch, SELLERIEBLÄTTER), Zitronenfruchtsaftpulver (Zitronensaft, Maltodextrin), Basilikum (1%), Liebstöckel, Oregano, Pfeffer schwarz, Rosmarin, Thymian, Lorbeerblätter
Kann Spuren von Soja und Senf enthalten.

Durchschnittliche Nährwerte

	pro 100 g Basisprodukt	pro 100 ml fertige Soße
Brennwert	1212 kJ / 287 kcal	121 kJ / 29 kcal
Fett	2,83 g	0,28 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,54 g	0,05 g
Kohlenhydrate	47,40 g	4,74 g
davon Zucker	24,77 g	2,47 g
Eiweiß	10,21 g	1,02 g
Salz	13,29 g	1,33 g

Die Nährwerte bei Naturprodukten unterliegen natürlichen Schwankungen.

Mindestens haltbar bis
und Chargennummer: siehe Bodenetikett

Füllhöhe technisch bedingt.
Dose stets luftdicht verschlossen halten.
Trocken und kühl aufbewahren. Bald aufbrauchen.

Inhalt
300g
für 3 Liter



BILLERS
PASTA
AVANTI

Mit Herz und Verstand
von Hand
für DICH gemacht!



Serviervorschlag

BOLOGNESE STAR
Die schnelle Nudelsoße

Vegane Gewürzzubereitung zur
Herstellung einer schmackhaften Soße

Die perfekte Soße für alle Nudelgerichte, für
Lasagne, Aufläufe, gefüllte Paprika und Zucchini
oder auch zu Kartoffeln und Reis.

Rezeptvorschläge für 2 Personen

Bolognese aus Rinderhack oder einer pflanzlichen Alternative
(wie Soja, Tofu, Hülsenfrüchte)

200 g Nudeln / 200 g Rinderhack oder Alternative / 2 EL Biller's
Kräuteröl Provence / 4 EL Bolognese Star / 400 ml Nudelkochwasser

Die Nudeln in ausreichend Wasser al dente kochen. In der Zwischenzeit das Rinderhack oder eine Alternative im Öl anbraten und 5 Minuten schmoren lassen, mit dem Kochwasser der Nudeln ablöschen, 4 EL Biller's Bolognese Star dazu geben und gut unterrühren, 3-5 Minuten weiter köcheln lassen, derweil die Nudeln abgießen, auf tiefen Tellern anrichten und die Bolognese darübergeben. Nach Wunsch mit geriebenem Käse verfeinern.

Vegane Linsenbolognese

200 g Nudeln / 200 g fertig gekochte Linsen / 3-4 EL Bolognese Star /
400 ml Nudelwasser

Die Nudeln in ausreichend Wasser al dente kochen. 400 ml von dem Nudelkochwasser in einen Topf geben, die Linsen und den Bolognese Star hinzufügen und gut durchrühren. 5 Minuten köcheln lassen. Die Nudeln auf einem tiefen Teller anrichten, die Linsenbolognese darübergeben und nach Belieben mit Parmesan und Kräutern verfeinern.

Guten Appetit!