

- 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!**