

So einfach geht's:

Zubereitung für 1 Teller:

50 g Pulver + 180 ml kaltes Wasser + 1 EL (ca. 15 g) Schmand

- Pulver mit dem Schneebesen in kaltes Wasser einrühren und aufkochen.
- Schmand dazugeben und 3 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen.

Fertig!

**UNSER
TIPP**

Eine fein gewürfelte Paprika verleiht der Suppe einen zusätzlichen Frische-Kick.



Ruf an! Für Fragen oder weitere Bestellungen.



+49 152 2749 2002

Nummer speichern & WhatsApp schreiben

Du bekommst:
Rabattcodes, Rezepte, Tipps
und vieles mehr.



Gulaschsuppe mit Rindfleisch- und Kartoffelstückchen

ZUTATEN: Maltodextrin, 10% Kartoffeln, Tomatenpulver, 7,5% Paprika, Palmfett, 6% Rindfleischwürfel (Rindfleisch, Speisesalz), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), geröstete Zwiebeln (Zwiebeln, Palmfett), Zwiebelpulver, Stärke, natürliches Aroma, Gewürze (Pfeffer, Kümmel, Knoblauch), Zucker, Würze, Hefeextrakt, Verdickungsmittel (Xanthan, Guarkernmehl), Paprikaextrakt.

500g

Ø Nährwerte je 100 g nach Anleitung zubereitet

Energie	405kJ / 97kcal
Fett	3,8g
davon gesättigte Fettsäuren	2,2g
Kohlenhydrate	12g
davon Zucker	3,4g
Ballaststoffe	1g
Eiweiß	2,2g
Salz	1,39g

Kann Spuren von Sesam, Lupinen, Erdnüssen, Haselnüssen, Mandeln, Cashewnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja, Milch, Ei, Gluten, Sellerie, Senf und Fischerzeugnissen enthalten.

Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Füllhöhe technisch bedingt.
Kühl, dunkel und trocken lagern.

Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.



MARCELS BETTER FOOD | Innoport GmbH | Seeholzenstr. 2 b, 82166 Gräfelfing, Deutschland
Kontakt: hallo@marcels.eu