



So einfach geht's:

Zubereitung für 1 Teller:

2 gehäufte EL Pulver (ca. 20 g) + **200 ml Wasser**
mit dem Schneebesen einrühren und kurz aufkochen.

Fertig!

**UNSER
TIPP**

Für extra cremige Suppe verwendest du Milch statt Wasser und lässt die Suppe unter gelegentlichem Rühren noch 3 Minuten köcheln.



Ruf an! Für Fragen oder weitere Bestellungen.



+49 152 2749 2002

Nummer speichern & WhatsApp schreiben

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



Steinpilz-Cremesuppe

ZUTATEN: Maltodextrin, Würzmischung (Meersalz, Champignonsaftkonzentrat, pflanzliche Würze, Zwiebelpulver), Palmfett, Stärke (enthält modifizierte Stärke), Hefeextrakt, Zuckerarten (Glukosesirup, Zucker), Kartoffelflocken, Champignons, Butterpilzpulver, Butterpilze, Steinpilzpulver (4%), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Kräuter, natürliches Aroma, Sonnenblumenöl.

320g

Ø Nährwerte je 100 ml nach Anleitung zubereitet

Energie	174kJ / 42kcal
Fett	1,8g
davon gesättigte	
Fettsäuren	1,8g
Kohlenhydrate	5,5g
davon Zucker	0,8g
Ballaststoffe	0,5g
Eiweiß	0,6g
Salz	1,1g

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

Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Füllhöhe technisch bedingt.

Kühl, dunkel und trocken lagern.

Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.

