



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.



Wildkräuter Pfeffer

Diese aromatische pfeffermischung verleiht ihren Gerichten eine angenehme Schärfe und einen intensiven, würzigen Charakter. Ideal für alle, die ihre Speisen gerne vollmundig und leicht pikant genießen.

Zutaten:

Bunter Pfeffer, Brennesselsamen,
Keuschlammssamen, Petersiliensamen,
Zitronenpfeffer, Holunderblüten, Kerbelblätter,
Piment, Schabzigerklee.



Ruf an für weitere Bestellungen.

Schreib uns für Fragen.



+49 152 2749 2002



85g

Füllhöhe technisch bedingt.

Kühl, dunkel und trocken lagern.

Ungeöffnet mindestens haltbar bis:

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.

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



So einfach geht's:

Zubereitung für 2-3 Kräuter-Pfannkuchen:

50 g Mischung + 100 ml Milch + 1-2 Eier

- Zutaten mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.
- Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen.
- Eine Kelle Teig hineingeben und gleichmäßig in der Pfanne verteilen, von beiden Seiten goldbraun backen.

Fertig!

**UNSER
TIPP**

In Streifen geschnitten sind die Kräuter-Pfannkuchen eine wunderbare Suppeneinlage!



Ruf an! Für Fragen oder weitere Bestellungen.

Nummer speichern & WhatsApp schreiben

+49 152 2749 2002

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



Buchweizenpfannkuchen mit Gartenkräutern

ZUTATEN: BUCHWEIZENMEHL (88 %), Kräutermischung (6 %), Weinstein-Backpulver (Backtriebmittel: Natriumcarbonat; Säuerungsmittel: Monokaliumtartrat; MAISSTÄRKE), getrockneter Schnittlauch (2 %), Meersalz .

500g

Ø Nährwerte je 100 g nach Anleitung zubereitet

Energie	613kJ / 146kcal
Fett	4,9g
davon gesättigte Fettsäuren	1,6g
Kohlenhydrate	16,5g
davon Zucker	3,0g
Ballaststoffe	1,1g
Eiweiß	8,2g
Salz	0,6g

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.

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

