



DES CHEFKOCHS NEUES GEHEIMNIS

Des Chefkochs Geheimnis.

KICHERERBSENSTRUDEL VEGAN



Kichererbsenstrudel vegan

6 x 5 x ca. 150 g – Art.Nr.: (99)4089

gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt

- ★ **EIWEISSREICH**
- ★ **SCHNELLE ZUBEREITUNG**
- ★ **EXAKTE KALKULATION**
- ★ **PALMÖLFREI**

Zutaten:

Füllung 80%: Kichererbsen gekocht (Wasser, Kichererbsen) 56%**, Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Petersilie, Kartoffelflocken, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid), Knoblauch, Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, Gewürze. **Teig 20%:** WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, WEIZENSTÄRKE, Glukosesirup, modifizierte Stärke, Stärke, Zucker, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid).

**bezogen auf das Gesamtprodukt.

Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.

Zubereitung:

Mikrowelle: Tiefgekühlten Strudel (1 Stück) aus der Verpackung nehmen, anschließend mit Folie abdecken und ca. 5-6 Minuten erwärmen. Die Aufwärmzeit verlängert sich bei erhöhter Stückzahl.

Kombidämpfer (vorgeheizt): Tiefgekühlte Strudelstücke aus der Verpackung nehmen, auf ein leicht befettetes Lochblech legen und bei einer Temperatur von 120°C mit Umluft und 40% Dampf 25-27 Minuten erhitzen. Wir empfehlen den Strudel noch 5-10 Minuten im Kombidämpfer nachziehen zu lassen. Anschließend mit Olivenöl leicht bestreichen und servieren.