

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln



INFO

Fertiggericht aus Kartoffeln, Speck und Zwiebeln. Fix & fertig auf einem GN- oder Backblech im Combidämpfer oder Backofen zuzubereiten.

ZUTATEN

Kartoffeln 74 %, Zwiebeln 13 %, Rapsöl, Speck 7,5 % (Schweinefleisch, Speisesalz, Antioxidationsmittel Natriumisoascorbat, Gewürze, Konservierungsmittel Natriumnitrit, Rauch), Sonnenblumenöl.

Inhaltsstoffe

-  Frei von gehärteten Fetten
-  Frei von künstlichen Farbstoffen
-  Frei von natürlichen Farbstoffen
-  laktosefrei
-  glutenfrei
-  ODZ

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de

SCHNITT 7 MM, VORGEBACKEN



Verpackung

ARTIKEL-NR.	6680
JE KARTON	3 x 2,0 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	90/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 668008
EAN UMPERPACKUNG	4006934 668015
MHD	9 Monate



Nährwerte

BRENNWERT	726 kJ / 173 kcal	KOHLENHYDRATE	21 g
FETT	7,9 g	DAVON ZUCKER	0,5 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	1,0 g	EIWEIß	3,4 g
		SALZ	0,4 g



Zubereitung

COMBIDÄMPFER

Einen Beutel (2000 g) in ein mitteltiefes 1/1 GN-Blech geben und etwas salzen (ca. 10 g / Blech). Combidämpfer auf 220 °C vorheizen. 10 % Luftfeuchtigkeit, 80 % Lüfterkraft. Dann bei 200 °C ca. 13 Min. fertig backen. Vor der Ausgabe etwas umschichten.

PFANNE

Das tiefgefrorene Produkt ca. 12 Minuten bei mittlerer Hitze ohne zusätzliches Fett in einer beschichteten Pfanne knusprig braten. Dabei mehrmals wenden. Anschließend nach Belieben salzen.

BACKOFEN (UMLUFT)

Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Die gewünschte Menge gleichmäßig auf ein Backblech verteilen und nach Geschmack salzen. Die Bratkartoffeln je nach Menge ca. 16 Minuten fertig backen. Zwischendurch einmal umschichten.