

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

Frittierte Kartoffeln (Kartoffeln, Rapsöl) 80 %, frittierte Zwiebeln (Zwiebeln, Rapsöl) 13 %, gekochter geräucherter flüssig gewürzter Bauchspeck 7 % (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff Natriumnitrit), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin, Ascorbinsäure), Rauch).

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 CA. 7 MM, VORGEBACKEN



Verpackung

ARTIKEL-NR.	6682
JE KARTON	3 x 2,0 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	90/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 668008
EAN UMPERPACKUNG	4006934 668015
MHD	12 Monate



Nährwerte

BRENNWERT	600 kJ / 143 kcal	KOHLHYDRATE	19,2 g
FETT	5,4 g	DAVON ZUCKER	1,1 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	1,1 g	EIWEIß	3,0 g
		SALZ	0,32 g



Zubereitung

COMBIDÄMPFER

1 Beutel in ein mitteltiefes 1/1 GN-Blech geben und etwas salzen (ca. 10 g / Blech). Dann bei 200 °C ca. 13 Min. fertig backen. Vor der Ausgabe etwas umschichten.

PFANNE

Das tiefgefrorene Produkt ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze mit etwas Öl in einer beschichteten Pfanne knusprig braten. Dabei mehrmals wenden. Anschließend nach Belieben salzen.

BACKOFEN (UMLUFT)

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die gewünschte Menge gleichmäßig auf ein Backblech verteilen und nach Geschmack salzen. Die Bratkartoffeln je nach Menge ca. 19 Minuten fertig backen. Zwischendurch einmal umschichten.