

# Bratlinge Natur

## Mix für pflanzliche Bratlinge

Formen Sie einfach und schnell köstliche pflanzliche Bratlinge, Röllchen und Klöße. Sie können das Produkt auch in Bällchen formen und braten! Mit frischem Lauch, Karotten Zwiebeln oder geriebenen Käse lässt sich die Masse vielfältig abwandeln.

### ZUBEREITUNG

Mix mit kaltem Wasser vermischen und ca. 10 Minuten quellen lassen. Anschließend formen Sie die gewünschten Bratlinge. Diese können Sie bei mäßiger Hitze braten oder in sprudelndem Wasser ca. 20 Minuten garen.

**Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:** keine

**Allergene:** Gluten, Eier



FÜLLMENGE

**8 kg = 16 kg**

MISCHVERHÄLTNIS

**1 kg : 1 Liter**



- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ vegetarisch

**ART.-NR. 53**

**OHNE  
PALMFETT**

Passend dazu:  
**Sauce Hollandaise,  
Sauce Béarnaise  
und Zitronen-  
Buttersauce!**

