Westfälischer Reibekuchen

Die Kartoffeln für die Reibekuchen werden in unserer Küche von Hand gerieben und täglich frisch zubereitet.
Genusstipp: Perfekt mit Räucherlachs und Senfsauce oder Schnippelschinken mit Schmand.
Zubereitung: Mit etwas Pflanzenöl in der Pfanne erwärmen.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Westfälischer Reibekuchen"

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Hühnerei	Ja

Zusätzliche Informationen

Kartoffeln, Pflanzenöl, EIER, Zwiebeln, Kartoffelmehl, WEIZENMEHL (enthält GLUTENHALTIGE GETREIDE), Salz.