



## Geflügelklößchen auf Ratatouille

Zutaten (für 10 Portionen)		Menge
365871	Geflügelklößchen (OFS)	1000 g
359023	Ratatouille (OFS)	1500 g
855044	Honneurs Bio Fussili	400 g
	Margarine	40 g
358781	Feinwürzmittel (Küchengold OFS)	8 g

### Zubereitung:

1. Die Geflügelklößchen nach Anleitung zubereiten.
2. Die Nudeln bissfest kochen, abgießen und mit der Margarine und Küchengold würzen.
3. Die Geflügelklößchen auf dem erhitzten Ratatouille anrichten.

### Nährwerte pro Portion

Energie	2036 KJ / 486 Kcal
Eiweiß	21,7 g
Fett	24,7 g
Kohlenhydrate	44,3 g
BE	3,5