



#1667251 © Fresenius Kabi

# Gemüseeintopf mit Rindfleisch

## Zubereitung

Gewürzte Fleischbrühe zum Kochen bringen und das in kleine Würfel geschnittene Rindfleisch dazugeben. Karotten, Sellerie und Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und zu dem Rindfleisch geben. Erbsen und den in kleine Röschen geteilten Blumenkohl und die Butter ebenfalls hinzufügen und alles zu Ende garen.

Mit Fresubin 2 KCAL Drink Neutral auffüllen und abschmecken.

Vor dem Servieren die gehackte Petersilie darüber streuen.



## Suppe

Level 



1



40 Min.

## Zutaten

100 ml Fresubin® 2 KCAL Drink Neutral\*

120 g Rindfleisch (z.B. Beinscheibe)

50 g Blumenkohl, TK

50 g Karotten, frisch, küchenfertig

50 g Sellerie, frisch, küchenfertig

50 g Erbsen, TK oder frisch

100 g Kartoffeln

1 TL Butter

Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie. Fleischbrühe

## Nährwerte pro Gemüseeintopf

Energie 579 kcal

Eiweiß 42,3 g

Fett 23,2 g

Kohlenhydrate 48,8 g

\* Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät).  
Zum Diätmangement bei bestehender oder drohender Mangelernährung.

(09/23 SG/FKD)