

Drop it 'til it's hot.

5 flotte Zubereitungsmethoden
für deine Kasnudl:



Im Kochtopf ohne Dampfeinsatz:

Etwa 8 min. im
heissen, leicht
gesalzenen
Wasser ziehen
lassen.



Im Kochtopf mit Dampfeinsatz:

Etwa 8 min.
dämpfen.



Im Dampfgarer/ Kombidämpfer:

Bei Maximal-
leistung (100°C
Wasserdampf)
8-10 Minuten
dämpfen.



In der Pfanne:

Kasnudl mit
etwas Butter
oder Pflanzenöl
bei mittlerer
Hitze goldbraun
anrösten. Dabei
öfters wenden.



In der Mikrowelle:

Kasnudl mit
2-4 EL Wasser
benetzen und
bei 600 Watt
mind. 2 Minuten
erhitzen, je nach
Menge.

TIPP

Am besten
schmecken deine
Kasnudl, wenn du
etwas zerlassene
Butter oder Olivenöl
darüber gibst.

Weitere Rezeptideen findest du auf

www.kasnudl.com/rezepte

— KASNUDL —



Fragen zur Kasnudl?

Die wichtigsten Antworten findest du hier.

Weil Verpackung mehr kann als nur in den Müll

100%
natürlich
isoliert



Unterlage

Egal ob Katze, Hund oder Hase, alle freuen sich über eine weiche Unterlage.

Aufzuchtvlies

Kresse oder Kräuter freuen sich über den Hanfuntergrund zum Wachsen.

Winterschutz

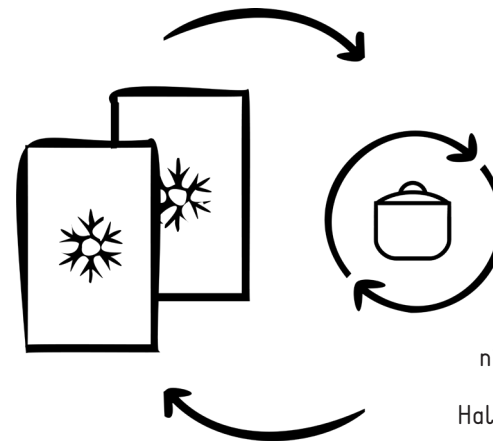
Dein Rosenstock braucht nächsten Winter keinen anderen Schutz mehr!

Mehr Ideen

Ob Sitzkissen oder Puppe, der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Natürlich isoliert | Entsorgung im Biomüll | Kompostierbare Hanffasern | 100% Naturprodukt

Haltbarkeit und Einfrierhilfe



Unsere Kasnudl werden ausnahmslos frisch hergestellt und von uns vorgegart. Wenn sie bei dir landen, sind sie etwa eine Woche im Kühlschrank haltbar.

Wenn du aber schon vorher weißt, dass du nicht alle Kasnudl essen wirst, kannst du deine Kasnudl problemlos einfrieren und somit ihre Haltbarkeit um mindestens 3 Monate verlängern.

Bitte denk immer daran, dass unser Haltbarkeitsdatum ein **Mindesthaltbarkeitsdatum** ist, das heißt nicht, dass deine Kasnudl nach Überschreiten dieses Datums automatisch schlecht sind!

Auftauen und Zubereiten

Du kannst deine Kasnudl sowohl vor der Zubereitung auftauen und diese wie auf der nächsten Seite beschrieben zubereiten oder sie direkt im gefrorenen Zustand zubereiten. Dabei verlängert sich die Zubereitungszeit einfach um 4 bis 8 Minuten.

Tipp: Wenn du deine Kasnudl anbraten möchtest, empfehlen wir dir, sie vorher aufzutauen.



Ressourcenschonend



Wiederverwendbar



Ungiftig



Umweltfreundlich



Sicher