



HERBSTLICHE MISO-SUPPE GYOZÄ

Der Herbst wird orange! Die Simply Good Kürbissuppe ist ein echtes Allround-Talent. Probier' sie einfach mal im Shakshuka. Einfach pumpkinlicious :)

ZEITSCHÄTZUNG
30 MIN

SCHWIERIGKEIT
SUPER EASY

ERNÄHRUNG
VEGETARISCH

ZUTATEN

- 2 Pkg. **Simply Good Gyoza Gemüse**
- 1l Gemüsebrühe
- 4 EL Misopaste
- 400g Butternusskürbis
- 150g Shiitake Pilze
- 150g Fisolen
- 2 Frühlingszwiebeln
- Ingwer (frisch)
- Koriander (frisch)
- Sesam schwarz & weiß
- Granatapfelkerne
- Olivenöl
- Sojasoße
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

1 Ingwer Schälen. Butternusskürbis, Frühlingszwiebeln und Ingwer in Scheiben schneiden. Shiitake Pilze halbieren.

3 Gemüse mit Brühe ablöschen und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Danach die Ingwerscheiben entfernen.

5 Währenddessen die Simply Good Gyoza It. Verpackung zubereiten.

7 Suppe mit Gyoza, Koriander, Sesam und Granatapfelkernen garnieren.

2 Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Ingwer, Kürbis, Frühlingszwiebeln, Fisolen und Pilze hinzugeben, Misopaste untermischen und 5 Min. anschwitzen.

4 Suppe mit Sojasoße, Salz und Pfeffer abschmecken und weitere 5 Min. köcheln lassen.

6 Miso-Suppe auf 4 Bowls verteilen.