VEGANE THAI SUPPE MIT GLASNUDELN

Einmal nach Thailand in nur wenigen Minuten? Simply Good grünes Gemüse, Sojasauce & Ingwer machen's möglich und das exotische Geschmackserlebnis perfekt. Gleich ausprobieren & genießen!

Zeitschätzung	Schwierigkeit	Ernährung
15 MIN	**SUPER EASY**	**VEGETARISCH**

ZUTATEN

- 1Pkg. Simply Good Grünes Gemüse
- 150g Glasnudeln
- 3 EL Sojasoße
- 15g Ingwer
- 1 TL Rohrzucker
- 3 EL Essig
- 1 TL Sesamöl
- 1/2 TL Knoblauchpulver
- Sesam

ZUBEREITUNG

1. Ingwer schälen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.
2. Ingwer zusammen mit Simply Good Gemüse und Rohrzucker in einen Topf geben, mit 1,2 Liter heißem Wasser aufgießen und 5 Minuten aufkochen.
3. Glasnudeln hinzufügen und 5 Minuten weiterköcheln lassen. Anschließend Ingwerscheiben entfernen.
4. Suppenwürze aus Sojasoße, Essig, Sesamöl und Knoblauchpulver zubereiten und unter die Suppe mengen.
5. Suppe auf 2 Teller aufteilen und mit Sesam sowie Koriander oder Sprossen garnieren.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2024. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty