WAN TAN SUPPE

Lust auf Teigtaschen naschen? Wir auch! Probiere die leckeren gefüllten Täschchen doch mal in einer würzigen Suppe. Wenn nicht jetzt ... Wan Tan!

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

ZUTATEN

- 1Pkg. Simply Good Gyoza Gemüse
- 2 Stk. Simply Good gekochte Eier
- 100g Sojasprossen
- 100g Champignons (braun)
- 100g Frühlingszwiebel
- 5g Ingwer (frisch)
- 5 EL Sojasoße
- 1 Prise weißer Pfeffer
- 1/2 TL Salz
- 3 TL Sesamöl
- Koriander (frisch)
- Sesam und Pinienkerne

ZUBEREITUNG

1. Champignons, Frühlingszwiebel und Ingwer in feine Streifen schneiden.
2. Ingwer, Sojasauce, Pfeffer und Salz zusammen mit den Champignons und 500 ml Wasser aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen.
3. Gyoza mit den Sojasprossen und dem Sesamöl in siedendes Wasser geben und 5 Minuten ziehen lassen.
4. Ingwerstücke aus der Suppe entfernen. Anschließend die Suppe auf 2 Teller aufteilen.
5. Gyoza und Sojasprossen in die Suppe geben.
6. Die Suppe mit Frühlingszwiebeln und Ei toppen und mit Koriander, Sesam und Pinienkernen servieren.

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

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty