



# VEGANES THAI SUPPENMILCH 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

15 MIN

SCHWIERIGKEIT

SUPER EASY

ERNÄHRUNG

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.

3

Glasnudeln hinzufügen und 5 Minuten weiterköcheln lassen. Anschließend Ingwerscheiben entfernen.

5

Suppe auf 2 Teller aufteilen und mit Sesam sowie Koriander oder Sprossen garnieren.

2

Ingwer zusammen mit Simply Good Gemüse und Rohrzucker in einen Topf geben, mit 1,2 Liter heißem Wasser aufgießen und 5 Minuten aufkochen.

4

Suppenwürze aus Sojasoße, Essig, Sesamöl und Knoblauchpulver zubereiten und unter die Suppe mengen.