



# 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

15 MIN

SCHWIERIGKEIT

SUPER EASY

ERNÄHRUNG

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.

3

Gyoza mit den Sojasprossen und dem Sesamöl in siedendes Wasser geben und 5 Minuten ziehen lassen.

5

Gyoza und Sojasprossen in die Suppe geben.

2

Ingwer, Sojasauc, Pfeffer und Salz zusammen mit den Champignons und 500 ml Wasser aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen.

4

Ingwerstücke aus der Suppe entfernen. Anschließend die Suppe auf 2 Teller aufteilen.

6

Die Suppe mit Frühlingszwiebeln und Ei toppen und mit Koriander, Sesam und Pinienkernen servieren.