



Vegane asiatische Gemüse-Maultaschen-Suppe

Asiatische Gemüsesuppe
mit veganen Gemüse-Suppen-Maultaschen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Shiitake Pilze in Wasser für mind. 30 Minuten einweichen.
Die Karotte schälen und in feine Streifen schneiden, anschließend den Lauch waschen und in Scheiben schneiden.
Den Ingwer schälen und ganz fein würfeln.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen und darin die Karottenstreifen, Lauchscheiben, Edamame und den Ingwer kurz andünsten. Mit Gemüsebrühe aufgießen und die Sojasoße hinzugeben und kurz aufkochen lassen.
3. Die Shiitake Pilze abgießen und in die Gemüsebrühe hinzugeben.
Mit Salz und Chili abschmecken.
Die Maultaschen hineingeben und für 5 Minuten leise köcheln lassen.
4. Zum Abschluss den Saft der halben Limette hineingießen und gut umrühren.



Zutaten:

Zutaten für 2 Personen

- 1 Packung Settele
Vegane Gemüse-Suppen-Maultaschen 250g
- 1 El Öl
- 1 Karotte
- 1/2 Lauch Stange
- 100 g Edamame
- 15 g Shiitake Pilze getrocknet
- 1 TL Ingwer
- 1 L Gemüsebrühe
- 1 Msp. Chili gemahlen
- 2 EL Sojasoße hell
- 1/2 Limette
- etwas Salz

