

## Wan-Tan-Suppe



### Zubereitungszeit

25 Minuten

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	250 kcal
Eiweiss:	15 g
Fett:	19 g
Kohlenhydrate:	13 g

### Zutaten für 4 Portionen

1	kleine Zwiebel
1 Bund	Koriander
2	rohe Schweinsbratwürste à 150 g
3 EL	Sojasauce
	Pfeffer aus der Mühle
24	Wan-Tan-Teigblätter aus dem Asia-Shop
1.2 l	Hühnerbouillon

### Zubereitung

1. Zwiebel und Korianderstiele hacken. Blätter für die Garnitur beiseitestellen. Schweinsbrät aus der Wursthaut in eine Schüssel drücken. Sojasauce, Zwiebel und Koriander dazugeben. Mit Pfeffer abschmecken. Wan-Tan-Teigblätter auslegen. Teigränder mit wenig Wasser befeuchten. Je 1 Teelöffel Fleischmischung in die Mitte der Teigblätter geben. Teigblätter diagonal zusammenfalten, Ränder gut andrücken. Bouillon aufkochen. Teigtaschen in die leicht siedende Bouillon geben und 3 Minuten köcheln lassen. Wan-Tan-Suppe anrichten und mit beiseitegestellten Korianderblättern garnieren.