

Won Ton-Suppe mit Gyoza

Für 2 Personen

8 dl leichte Gemüsebouillon

wenig Ingwer

wenig Galgant

1 Frühlingszwiebel

1 Stängel Zitronengras

1 Schale Anna's Best Gyoza

(Teigtaschen), 225 g

Sojasauce

Sambal Oelek

Bouillon aufkochen. Ingwer und Galgant in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel in Ringe schneiden. Zitronengras vierteln und mit dem Wallholz quetschen. Alles in der Bouillon 5–10 Minuten kochen. Die Teigtaschen dazugeben und 7 Minuten leicht kochen. Suppe in Schalen giessen und die Saucen separat dazu servieren.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

*Pro Person ca. 11 g Eiweiss, 6 g Fett,
31 g Kohlenhydrate, 950 kJ/230 kcal*

