

# MAULTASCHENSUPPE ASIATISCHE ART

Hauptgang



## ZUTATEN (4 PORTIONEN)

- 300 g Suppen-Maultaschen (z.B. von Settele)
- 300 g Möhren
- 2 rote Paprika
- 100 g Zuckerschoten
- 50 ml Sojasoße
- 1,25 l Brühe

## ZUBEREITUNG

1. Möhren, Paprika und Zuckerschoten waschen. Geschälte Möhren, Paprika und Zuckerschoten in Stifte schneiden.
2. Brühe in einen großen Topf geben. Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken und in die Brühe geben. Ebenso die Sojasoße.
3. Brühe nun aufkochen lassen. Maultaschen in der heißen Brühe etwa 10 Minuten köcheln bzw. ziehen lassen.

4. Das Gemüse erst kurz vor dem Servieren in die Brühe geben, so dass das Gemüse knackig bleibt.
5. Fertige Suppe nochmals mit Sojasoße abschmecken.

