

## Japanische Suppe von lilifée

Mengen für 10 Personen

- 1) Geben Sie Frühlingszwiebeln, Öl, Brühe, Chili und Koriander in eine große Pfanne mit Deckel.
- 2) Kurz 5 Minuten garen.
- 3) Misopaste und Sojasosse einrühren.
- 4) Rüebl + Sojabohnen hinzufügen, weitere 5 Minuten garen.

Dumplings in Suppe oder separat servieren.

Quelle: <https://experience-fresh.panasonic.eu/de/rezept/japanische-nudelsuppe-mit-gemuese-gyoza/>

2.5 Liter Bouillon (flüssig)	
450 g Frühlingszwiebeln	
3.75 cl Olivenöl	
2.5 g Chilischoten	in stückanzahl
100 g Koriander	Ein Bund pro 10 Personen
1.13 dl Bouillon (flüssig)	Miso paste
3.75 cl Sojasauce	
313 g Sojasprossen	
3.0 Stück Rüebl	Stäbchen geraffelt