KIKKOMAN

Gemüsesuppe mit Tofu

Gesamtzeit **35 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **25 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2.142 kJ / 512 kcal

Fett: **25,6 g** Eiweiß: **26,4 g**
Kohlenhydrate: **43,4 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

180 g	Tofu
1	roter Paprika
1	Zucchini
20 g	Rotkraut
40 g	Erbsen
2 EL	Olivenöl
500 g	Tomatenpüree
500 ml	Gemüsesuppe
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
80 g	gekochte Reisnudeln
2 EL	gehackte Erdnüsse
2 EL	frischer Koriander

ZUBEREITUNG

Schritt 1

180 g Tofu - **1** roter Paprika - **1** Zucchini - **20 g** Rotkraut - **40 g** Erbsen - **2 EL** Olivenöl - **500 g** Tomatenpüree - **500 ml** Gemüsesuppe
Tofu und Gemüse in Würfel schneiden. Zusammen mit den Erbsen in Olivenöl anbraten.
Tomatenpüree und Gemüsesuppe hinzufügen und 20 Minuten köcheln lassen.

Schritt 2

2 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **80 g** gekochte Reisnudeln - **2 EL** gehackte Erdnüsse - **2 EL** frischer Koriander
Die Suppe mit Kikkoman Sojasauce abschmecken und mit Nudeln, Nüssen und Koriander servieren.