



Seetang Suppe

Zubereitung

Gesunde Seetang Suppe. Enthält viele nützlichen Nährstoffe

Siehe Schritte

1 Liter Wasser im Reiskocher (Reiskocher gibts [hier](https://amzn.to/3bH6ZaU) (hier klicken) zum kochen bringen
Algen hinzugeben
Tomaten kleinschneiden und einwerfen
Eier verquirlen und mit Salz würzen
Ei in den Reiskocher geben und verrühren
Nachdem das Ei fest ist Seeweed Gewürz (alt. Brühe) eingeben
15min köcheln lassen und servieren

Zubereitungszeit: ca. 20 min

Schwierigkeit: sehr einfach



Zutaten

1 Blatt Seeweed Cake with Seasoning

3 Eier

2 Tomaten

1 TL Seeweed Gewürz (aus SWPackung)

2 Prisen Salz

Scannen und Zutaten sofort auf dem Einkaufszettel:

