



# Chinesischer Hotpot mit Lotuswurzeln scharf

## Zubereitung

Hotpot chinesischer Art mit schwäbischen Spezialitäten gemischt. Samt Maultaschen, Kartoffeln & Paprika schmeckt dieser Hotpot besonders gut. Guten Appetit.

Siehe Schritte

Hotpot Ölpaste mit Wasser aufkochen. Direkt dazu die Lotuswurzeln geben.  
Kartoffeln schälen, waschen und kleingeschnitten dazugeben  
Gewaschene Gurke in Scheiben schneiden und eingeben  
Paprika waschen, entkernen und in streifen schneiden  
Zusammen mit den Nudeln eingeben  
Maultaschen ebenfalls in Streifen schneiden und eingeben  
5-6 min köcheln lassen und in Schüsseln servieren

**Zubereitungszeit:** ca. 35 min

**Schwierigkeit:** einfach

**Pro Portion:**



## Zutaten

1 Hotpot Ölpaste (Asialaden)

6 Lotuswurzeln (Asialaden)

4 vegane Maultschen

1 Paprika

6 kleine Kartoffeln

1/2 Packung Asiabandnudeln

1/4 Gurke

Scannen und Zutaten sofort auf dem Einkaufszettel:

