



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:

