

Asiatische Gyoza Suppe aus dem Ofen



Zutaten (2 Portionen)

Für die Suppe

- 8 Gyoza (gefroren oder frisch) *Empfehlung: gefrorene Gyoza, da sie im Ofen etwas krosser werden*
- 1 Handvoll Edamame
- 1 Paprika
- ¼ Spitzkohl
- 2 Frühlingszwiebeln

Für die Soße

- 1 Dose Kokosmilch
- 1 EL Honig
- 1 TL Curtypaste
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Erdnussmus
- 3 EL Sojasoße

Zubereitung

- Paprika waschen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- Spitzkohl in mundgerechte Stücke schneiden, anschließend waschen.
- Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden.
- Eine ofenfeste Auflaufform bereitstellen.
- Alle Zutaten für die Soße direkt in die Auflaufform geben und gut vermengen.
- Soße abschmecken und bei Bedarf minimal anpassen.
- Edamame (auch gefroren, nicht auftauen) zur Soße geben.
- Paprikawürfel, Spitzkohl und die Hälfte der Frühlingszwiebeln hinzufügen.
- Alles gleichmäßig vermengen.
- Gyoza oben auf das Gemüse und die Soße legen.
- Im vorgeheizten Ofen bei **170 °C Ober-/Unterhitze** ca. **15–18 Minuten** backen.
- Auflaufform aus dem Ofen nehmen.
- Suppe mit Sriracha beträufeln, mit Petersilie sowie hellem und schwarzem Sesam bestreuen und servieren.