MEIN GENUSS



Miso-Suppe



It’s a match!

Unser Zitronenpfeffer ist scharf und fruchtig zugleich und ist somit der ideale Begleiter für dieses Rezept.

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Im ersten Schritt den Knoblauch und den Ingwer fein reiben und mit dem Sesamöl und den weißen Enden der Frühlingszwiebeln in einem Topf kurz anbraten. Danach den Topfinhalt mit der Sojasauce ablöschen, die helle Miso Paste einrühren und das Wasser hinzugeben. Die Suppe zum Kochen bringen.
2. In einem zweiten Topf die Nudeln in leicht gesalzenem Wasser kochen. Währenddessen den Strunk des Pak Choi entfernen, die Blätter waschen und in feine Stücke schneiden. Den Tofu in Würfel schneiden und mit dem Pak Choi sowie dem gewürfelten, grünen Teil der Frühlingszwiebeln in die Suppe geben. Die Hitze reduzieren, damit die Suppe nicht mehr kocht.
3. Im Anschluss die fertig gekochten Nudeln in die Suppe geben und für 2-3 Minuten ziehen lassen. Je nach Belieben kann die Suppe mit Salz, Zitronenpfeffer, frischem Koriander, frischer Minze oder Sesamöl verfeinert werden.

Zutaten

100 g Soba Nudeln
1 Pak Choi
50 g Sojasprossen
1 Block Tofu
20 g Miso Paste, hell
1 Bund Frühlingszwiebel
1 Knoblauchzehe
Frischer Ingwer, ca. 2 cm
30 ml Sojasauce
2 EL Sesamöl
1 Ei, mittelweich bis hart gekocht
Salz
Zitronenpfeffer (Alternativ: schwarzer Pfeffer)
700 ml Wasser

Optional:

Frischer Koriander
Frische Minze

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.