

## Rezept

# Japanische Misosuppe mit Tofu

Ein Rezept von Japanische Misosuppe mit Tofu, am 20.03.2023

## Zutaten

<b>2</b> zarte Stangen Lauch	<b>100 g</b> Austernpilze oder Shiitake-Pilze
<b>1</b> kleine rote Paprikaschote	<b>300 g</b> Tofu
$\frac{3}{4}$ l Gemüsebrühe	<b>80 g</b> Misopaste
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

## Zubereitung

1. Den Lauch putzen, längs aufschlitzen, gründlich waschen und in 5-6 cm lange, sehr feine Streifen schneiden. Pilze mit einem feuchten Küchenpapier abreiben, Stiele abschneiden. Die Pilze in dünne Scheiben schneiden. Die Paprika waschen, putzen und klein würfeln. Den Tofu gut 1 cm groß würfeln.
2. Die Brühe mit Lauch und Paprika zum Kochen bringen und bei starker Hitze etwa 2 Min. offen kochen lassen. Dann die Hitze auf geringe Stufe zurückschalten. Miso unter die Suppe rühren. Tofu und Pilze einlegen und in 1-2 Min. gut heiß werden lassen. Die Suppe darf dabei nicht mehr kochen, sonst trennen sich Miso und Brühe wieder.
3. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in 1-2 cm lange Röllchen schneiden. Vor dem Servieren auf die Suppe streuen.