

Rezept

Miso-Suppe mit Pilzen und Tofu

Ein Rezept von Miso-Suppe mit Pilzen und Tofu, am 20.03.2023

Zutaten

8 getrocknete Shiitake-Pilze	250 g Tofu
1 Bund Schnittlauch	$\frac{3}{4}$ l Instant-Dashi-Brühe (aus dem Asienladen)
60 g Miso-Paste (aus dem Bio- oder Asienladen)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze mit heißem Wasser übergießen und etwa 15 Min. quellen lassen. Den Tofu in gut 1 cm große Würfel schneiden. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in 2 cm lange Stücke schneiden. Die Pilze abtropfen lassen, von den Stielen befreien und in feine Streifen schneiden.

2. Die Dashi-Brühe erhitzen, aber nicht kochen lassen. Miso sehr gut unterrühren. Pilze und Tofu in die Brühe geben und 1 Min. darin ziehen lassen. Die Suppe mit dem Schnittlauch bestreut servieren.