

Rezept

# Miso-Suppe mit Tofu

Ein Rezept von Miso-Suppe mit Tofu, am 11.12.2024

## Zutaten

<b>50 g</b> Seidentofu	<b>1</b> Frühlingszwiebel
<b>400 ml</b> Dashi-Brühe	<b>2 EL</b> rotes Miso
<b>1 EL</b> Instant-Wakame Küchenbrett	<b>1 EL</b> helle Sojasauce (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

## Zubereitung

1. Den Tofu auf ein Brett legen, vorsichtig trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel waschen, abtrocknen und nur den grünen Teil in ganz feine Ringe schneiden.

---

2. Für die Dashi-Brühe 400 ml Wasser aufkochen und das Instant-Dashipulver nach Packungsanweisung zugeben. Aufkochen lassen, dann die Hitze sofort reduzieren. Das Miso in die Brühe rühren. Instant-Wakame einstreuen und 1-2 Min. ziehen lassen.

---

3. Die Brühe nach Belieben mit Sojasauce würzen. Die Tofuwürfel zugeben und in der Brühe erwärmen; dabei aber nicht mehr kochen lassen. Die Suppe auf zwei Schälchen verteilen und mit dem Zwiebelgrün bestreut servieren.