

Rezept

# Miso-Würze

Ein Rezept von Miso-Würze, am 25.04.2024

## Zutaten

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>1 Stück</b> Ingwer (9 cm lang)  | <b>6 gehäufte EL</b> helle Misopaste        |
| <b>6 EL</b> Mirin (süßer Reiswein) | <b>6 EL</b> Sake (Reiswein)                 |
| <b>3 TL</b> Zucker                 | <b>3 TL</b> geröstetes Sesamöl (Asienladen) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal, 4 g F, 3 g EW, 15 g KH

## Zubereitung

1. Den Ingwer schälen und sehr fein hacken. Den gehackten Ingwer mit Misopaste, Mirin, Sake, Zucker und geröstetem Sesamöl in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.

---

2. Zum Servieren die Miso-Würze auf Schalen verteilen, mit heißem Fond aufgießen und die Ramen-Suppe darin anrichten.

---

3. In einem sterilisierten Schraubglas aufbewahrt hält sich die Würze gut verschlossen ca. 1 Woche im Kühlschrank.