

Rezept

Miso-Würze

Ein Rezept von Miso-Würze, am 14.04.2026

Zutaten

1 Stück Ingwer (9 cm lang)	6 gehäufte EL helle Misopaste
6 EL Mirin (süßer Reiswein)	6 EL Sake (Reiswein)
3 TL Zucker	3 TL 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.