

Rezept

Misosuppe mit Tofu und Dashi

Ein Rezept von Misosuppe mit Tofu und Dashi, am 20.12.2025

Zutaten

150 g Blattspinat

8 Radieschen

250 g Tofu

750 ml Instant-Dashi-Brühe (aus dem Asienladen)

70 g Misopaste (aus dem Asienladen)

1 EL Sojasauce

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Radieschen putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Tofu trockentupfen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
2. Die Brühe nach Packungsangabe erhitzen, aber nicht kochen lassen. Die Misopaste mit einem Schneebesen gut in der Brühe verrühren. Spinat, Radieschen und Tofu in die Brühe streuen und bei schwacher Hitze 2 Min. darin ziehen lassen. Die Suppe mit Sojasauce abschmecken und in Schalen servieren.