

## Rezept

# Misosuppe mit Tofu und Dashi

Ein Rezept von Misosuppe mit Tofu und Dashi, am 20.12.2025

## Zutaten

<b>150 g</b> Blattspinat	<b>8</b> Radieschen
<b>250 g</b> Tofu	<b>750 ml</b> Instant-Dashi-Brühe (aus dem Asienladen)
<b>70 g</b> Misopaste (aus dem Asienladen)	<b>1 EL</b> 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.