

Miso Suppe

Zubereitungszeit **30 Minuten**
Kalorien pro Portion **50**



Zutaten für 4 Personen

5 g Wakame-See tang
150 g Tofu
2 Frühlingszwiebeln
3 Tasse Ichiban-Dashi
4 EL rotes Miso

Zum Würzen:

Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

Diese Suppe wird häufig als der Inbegriff der japanischen Originalküche angesehen, und so hat jede Mutter ihre eigene Version der Miso-Suppe. Dieses Rezept mit Tofu und Wakame-See tang ist ein zeitloser Klassiker.

1. See tang 5 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen, dann abseihen und das Wasser ausdrücken.
2. In mundgerechte Stücke schneiden. Tofu abspülen, in den Händen abtropfen lassen und in 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln hacken.
3. Dashi in einem Topf aufkochen.
4. Tofu und See tang hinzufügen und 1 bis 2 Minuten erhitzen.
5. Miso mit etwas Brühe aus dem Topf in einer Schüssel verrühren, dann in die Suppe einrühren.
6. Sobald die Suppe leicht kocht, Zwiebeln hinzufügen und sofort vom Herd nehmen.

Guten Appetit!