



Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Portionen

Miso Udon Suppe

Miso Udon Suppe

2 Packung Lien Ying Udon vorgekocht

1 l Gemüsebrühe oder Dashi

3 Esslöffel Lien Ying Miso Paste

1 Esslöffel Lien Ying Shoyu Sojasauce

1 Teelöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

1 Frühlingszwiebel

100 g Pilze (z.B. Shiitake oder Champignons)

1 kleine Karotte

200 g fester Tofu, gewürfelt

Lien Ying Crispy Chili in Öl

Miso Udon Suppe

1.

Brühe erhitzen. Mit Sojasauce und Sesamöl würzen. Pilze, Karotten und Tofu 5–7 min. in der Brühe köcheln lassen.

Udon-Nudeln nach Packungsangabe kochen und abgießen.

Miso Paste in die Brühe einrühren. Nicht mehr stark kochen.

Mit Frühlingszwiebeln und Crispy Chili in Öl servieren.