



Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Miso Suppe mit Wakame

Miso Suppe mit Wakame

2 Glas Daily Meal Miso-Fond

300 g Seidentofu

2 Frühlingszwiebeln

1 Esslöffel Lien Ying Bio Wakame Algen

8 Stück(e) Shiitake Pilze (getrocknet)

Optional:

Lien Ying Shoyu Sojasauce

Miso Suppe mit Wakame

1.

Die getrockneten Shiitake-Pilze und das Wakame jeweils in warmem Wasser einweichen, bis sie weich sind. Abtropfen lassen und die Pilze in dünne Streifen schneiden.

Den Seidentofu in kleine Würfel schneiden und beiseite stellen. Frühlingszwiebel in Ringe schneiden.

In einem Topf den Miso Fond zum Kochen bringen. Die vorbereiteten Shiitake-Pilze, das Wakame und den gewürfelten Seidentofu hinzufügen. Die Suppe auf mittlerer Hitze köcheln lassen, bis alle Zutaten gut durchgewärmt sind.

Die Frühlingszwiebeln in die Suppe geben und kurz mitkochen lassen. Suppe ggf. mit etwas Sojasauce abschmecken.

Die fertige Miso-Suppe in Schalen gießen und servieren.