



Misosuppe

Zutaten für 4 Personen

160g weicher Tofu, 2EL getrockneter Wakame-See tang, 2 dünne Stangen Lauch, 800 ml Dashi-Brühe, 3-4EL Miso-Paste

Zubereitung

Den getrockneten Wakame-See tang mit kaltem Wasser übergießen und 10 Minuten einweichen.

Tofu kurz in kaltes Wasser tauchen und abtropfen lassen. Dann in etwa 2 cm große Würfel schneiden.

Lauch von welken grünen Blättern und Wurzeln befreien, waschen und in feine Ringe schneiden.

Dashi-Brühe, Tofu und Wakame im offenen Topf bei starker Hitze erwärmen, aber nicht kochen lassen. Miso durch ein Sieb drücken und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen zu der Suppe geben, so dass keine Klumpen entstehen. Nicht kochen.

In kleine Schälchen füllen, mit Lauchringen garnieren und servieren.