Miso-Suppe mit Tofu und Wakame

Das exotische Rezept für Miso-Suppe mit Tofu und Wakame bringt Schwung in den alltäglichen Speiseplan. In Japan zählt die Suppe zu den Nationalgerichten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

800 ml	Dashi
50 g	Wakame-Algen
70 g	Miso-Paste
1 Stk.	Tofu
1 Stk.	Frühlingszwiebel

Zubereitung

1. Für die **Miso-Suppe mit Tofu und Wakame** die Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden. Tofu in kleine Würfel schneiden.

2. In einem Topf Dashi (japanischer Fischsud) erhitzen und aufkochen lassen. Die eingeweichten Wakame-Algen hinzufügen und erneut aufkochen.

3. Hitze reduzieren und die Miso-Paste in der Suppe auflösen. Tofu dazugeben. Suppe in kleine

Schälchen füllen und mit den Frühlingszwiebeln bestreuen.

Tipp

Die Miso-Suppe mit Tofu und Wakame nach Belieben mit Sojasprossen oder Gemüse der Saison verfeinern.