

## 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.