

Miso-Suppe mit Udon-Nudeln

VORBEREITEN

10
Min.

RUHEN

60
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für die Suppe

- 1 Teelöffel Srirachasauce
- 5 Esslöffel Sojasauce
- 200 g Tofu (natur)
- 150 g Shiitake
- 100 g Zuckerschoten
- 100 g Chinakohl
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Chilischote
- 2 l Wasser
- 6 Esslöffel weiße Miso-Paste
- 2 cl Sake
- 1 Esslöffel Sesamöl
- 200 g Udon-Nudeln

Zum Garnieren

- 4 Esslöffel gehackter Koriander
- 2 Esslöffel geröstete Erdnüsse

Ist die Schlange vor dem Lieblingsjapaner mal wieder zu lang und du hast keine Lust anzustehen? Dann los zum nächsten Asia-Markt, kauf dir die nötigen Zutaten und mach deine Miso-Suppe selber.

- 1 -

Für den Tofu Srirachasauce und 1 EL Sojasauce in einer Schüssel verrühren. Tofu in Würfel schneiden, unter die Marinade mischen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

- 2 -

Shiitake putzen. Zuckerschoten, Chinakohl, Frühlingszwiebeln und Chilischote waschen. Chinakohl, Frühlingszwiebeln und Chilischote in feine Ringe schneiden.

- 3 -

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und Miso-Paste mit einem Schneebesen unterrühren, sodass keine Klümpchen entstehen.

- 4 -

Sake, restliche Sojasauce und das Gemüse bis auf die Chiliringe in die Brühe geben und 3-5 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen.

- 5 -

Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und Tofu bei mittlerer Hitze knusprig braten. Udon-Nudeln nach Packungsanleitung garen.

- 6 -

Suppe in zwei Schüsseln anrichten, Udon-Nudeln, Chili und Tofu darin verteilen. Mit gehacktem Koriander und gerösteten Erdnüssen toppen und servieren.