

# MISO-SUPPE - SPEZIELL FÜR DIE ENTLASTUNGSTAGE

Kategorie: SUPPEN



## Zutaten für 1 Portion:

- 400 ml Dashi Brühe
- 40 g Misopaste
- 1 Stück Frühlingszwiebel
- 5 Blätter Wakame
- 3 Stück Shiitakepilz

---

## ZUBEREITUNG:

Wasser mit Dashi in einem größeren Topf erhitzen, Shiitake-Streifen (das Zerschneiden geht am besten mit der Schere!) dazugeben und ca. 10 Minuten offen kochen lassen. Frühlingszwiebelringe dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Misopaste mit etwas Suppe glattrühren und dazugeben, Wakameblätter (Algen) ebenfalls hinein geben, noch einmal aufkochen lassen. Abschmecken und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Statt Wasser und Dashi kann auch Fischfond verwendet werden. Gemüse- oder Fleischbrühe sollten Sie aus Geschmacksgründen nur im Notfall verwenden – es ist eine Suppe auf Fisch-Sojabasis.