

Japan

Miso-Suppe mit Alfalfasprossen



Zutaten für 2 Personen:

- 100 g Chinakohl
- 1 Lauchzwiebel,
- 15 g Alfalfasprossen
- ½ L Gemüsebrühe
- 50 g schnittfester Tofu
- 20 g Sojapaste (Miso)
- ¼ TL Sojasoße
- ½ TL Reisweinessig
- ½ EL Öl Prise brauner Zucker

So wird es gemacht:

Miso und Brühe langsam erhitzen, bis sich die Paste vollständig aufgelöst hat – ohne die Brühe zum Kochen zu bringen. Chinakohl putzen und in feine Streifen schneiden. Lauchzwiebel putzen und schräg in Scheiben schneiden. Tofu in Scheiben schneiden und diagonal halbieren, dann von

beiden Seiten anbraten. Kohl, Lauchzwiebeln und Tofu in die Brühe geben und einige Minuten ziehen lassen. Mit Reisweinessig, Sojasoße und braunem Zucker würzen. In Schälchen anrichten und mit Alfalfasprossen garnieren. Zubereitungszeit 30 Minuten



Guten Appetit!

