

# Miso Suppe



Rezept für 4 Portionen  
Dauer: ca. 10 Minuten

## Zutaten:

| Zutat                              | Menge       |
|------------------------------------|-------------|
| Tofu                               | 200 g       |
| Leitungswasser / Stilles Wasser    | 1 Liter     |
| Jungzwiebeln                       | 1 Stk.      |
| Instant Dashi Pulver               | 2 Esslöffel |
| Miso (dunkelgelbe Sojabohnenpaste) | 4 Esslöffel |

## Zubereitung:

Wasser in einem Topf erhitzen,  
Instant Dashi Pulver einrühren,  
Sojabohnenpaste in etwas warmem Wasser anrühren damit es nicht mehr klumpt und in die Suppe einrühren.

Zwiebel waschen und fein schneiden,  
Tofu in kleine Würfel schneiden und beides in die Suppe geben.  
2-3 Minuten ziehen lassen und heiß servieren.

Dashi, Miso und Tofu bekommt man in jedem Asia Laden!

## TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1801-Miso-Suppe.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)