

Misosuppe – Rezept für zwei Portionen

Zutaten:

- 1 l Gemüsebrühe
- 6 EL Misopaste
- eine Handvoll Shiitake-Pilze
- 1 Schalotte
- Frühlingslauch
- etwas Öl
- 1 EL Ingwer
- 1 Knoblauchzehe (gepresst)
- 2 EL Sojasoße
- 1 Süßkartoffel
- 180 g Vollkornnudeln
- 1 Ei
- 100 g Blattspinat



© shaiith - stock.adobe.com

Zubereitung:

Gemüsebrühe mit der Misopaste aufkochen. Die Stiele der Pilze entfernen und die Kappen in Streifen schneiden. Den Frühlingslauch putzen und in Ringe schneiden, die Schalotte hacken. Diese Zutaten mit Öl und Knoblauch im Topf anrösten, mit der Suppe ablöschen, aufkochen und fünf Minuten ziehen lassen. Sojasoße und Ingwer dazugeben. Süßkartoffel in Würfel schneiden und gar kochen. Nudeln und Ei dazugeben. Suppe über ein Sieb in eine Thermoskanne füllen. Nun alle gekochten Zutaten, das geschnittene Ei und den gewaschenen Spinat auf zwei Suppenteller verteilen und mit der heißen Suppe übergießen.