

# MISO SUPPE

Zeitaufwand: **10 Minuten**

Kategorie: **Snack**

Küchenutensilien: **Topf, Messer**

1. Zuerst schneiden wir die Frühlingszwiebeln in feine Ringe.
2. Die Brühe zusammen mit den Frühlingszwiebeln und etwas Wakame kurz aufkochen. Anschließend nehmen wir den Topf vom Herd.
3. Nun fügen wir die Miso-Paste zur Brühe hinzu und rühren sie mit kleinen, kreisenden Bewegungen ein, am besten mit Essstäbchen.
4. Einige Seidentofu-Würfel geben wir in eine Schale und gießen dann die heiße Brühe darüber.

**ITADAKIMASU**



## Für 2 Suppentassen

- 300 ml Dashi
- 1 TL Miso Paste
- Wakame
- Frühlingszwiebel
- Seidentofu