

Misosuppe mit Gemüse und Tofu

(Würzig, leicht und schnell gemacht)

Zutaten

1 große	<u>Möhre(n)</u>
1 Stange/n	Lauch (dünne Stange)
200 g	<u>Pilze (Shiitake, alterntaiv Austernpilze)</u>
250 g	Tofu
1 EL	Öl
900 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Gewürzpaste (Miso-Paste, Asia-Shop)
1 Bund	Schnittlauch
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Möhre schälen und der Länge nach in dünne Streifen hobeln, dann quer in feine Streifen schneiden. Den Lauch waschen und in feine Streifen schneiden. Die Pilze sauber abreiben und ebenfalls in Streifen schneiden. Den Tofu klein würfeln.

Öl in einem Suppentopf erhitzen und die Pilze darin unter Rühren etwa 2 Min. anbraten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und das vorbereitete Gemüse einlegen. Offen bei mittlerer Hitze ca. 3-4 Min. köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest ist.

Nun die Miso-Paste unter die Suppe rühren und den Tofu einlegen. Bei schwacher Hitze 2 Min. in der Suppe ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden auf die Suppe streuen. Heiß servieren.

Tipps: Man kann den Tofu auch weglassen und stattdessen 2 Eier aufschlagen und leicht verquirlen. Unter die Suppe rühren und kurz stocken lassen.