



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Japan: Miso-Suppe mit Tofu

Zutaten für 4 Personen:	
50 g Miso (Sojapaste)	1 EL Öl
1 l Gemüsebrühe	Reisessig
250 g Chinakohl	Sojasoße
3 Lauchzwiebeln	brauner Zucker
120 g schnittfester Tofu	50 g Sojasprossen

Zubereitung:

Miso und Gemüsebrühe langsam erhitzen, aber nicht kochen bis sich die Misopaste aufgelöst hat. Chinakohl in Streifen schneiden. Lauchzwiebeln schräg in Scheiben schneiden. Tofu in Scheiben schneiden. Tofu von beiden Seiten in etwas Öl goldbraun braten, herausnehmen. Chinakohl, Lauchzwiebeln und gebratenen Tofu in die Suppe geben und 10 Minuten ziehen lassen. Mit wenig Reisessig, Sojasoße und braunem Zucker würzen. Sojasprossen in Suppentassen verteilen und mit der heißen Suppe anrichten.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer