

Miso-Suppe



Zutaten

500 – 1.000 ml Wasser
Frühlingszwiebeln
Shiitake-Pilze (oder Champignons)
Chinakohl
1 TL dunkle Miso-Paste
Algen / Reismudeln nach Belieben

Zubereitung

Das Wasser zusammen mit geschnittenen Frühlingszwiebeln in einem Topf zum Kochen bringen. Pilze und Chinakohl in Scheiben schneiden und kurz mit aufkochen. Nach Belieben Algen, Chiliflocken und Reismudeln dazugeben und kurz ziehen lassen. Zum Schluss 1 TL dunkle Miso-Paste in etwas Kochwasser auflösen / verrühren und in die Suppe geben.