

Miso Soup (10 Personen)

0,5 Chinakohl (~350g)
1 grosse Zwiebel
2 Packet Tofu 2x 300g
1 Bund Schnittlauch
75g Miso Paste (sehr abhängig von der jeweiligen Paste)

ca. 1.5 dl / Person Wasser

1.5 l Wasser in Pfanne

Chinakohl schneiden und begeben

Zwiebel schneiden und begeben

Wasser zum köcheln bringen 10 Minuten

Bei niederer Hitze:

Miso Paste durch Sieb in der Suppe auflösen und abschmecken

Tofu mit Wasser waschen und in Würfel schneiden

Tofu der Suppe begeben, darf jedoch nicht mehr kochen

Schnittlauch schneiden

Vor dem Servieren nochmals abschmecken und Paste oder Wasser begeben.

Anrichten und Schnittlauch begeben.