

Einfache Asia-Krautsuppe mit Räuchertofu, Miso und Pilzen

Zutaten:

- 300 g Weißkraut
- 200 g Pilze (z. B. Kräuterseitlinge, Austernpilze, Shiitake)
- 2 EL Öl
- 3 EL Sojasauce
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 EL Misopaste
- Salz, Pfeffer

Einlage:

- 2 Frühlingszwiebel
- 200 g Räuchertofu
- 50 g Edamame



Zubereitung:

Vom Kraut den Strunk ausschneiden. Kraut und die gereinigten Pilze in feine Streifen schneiden und gemeinsam in Öl anschwitzen. Mischung mit Sojasauce ablöschen und mit Suppe aufgießen. Suppe mit Misopaste verfeinern und köcheln, bis das Kraut weich ist.

Für die Einlage Jungzwiebeln in Ringe schneiden. Tofu in dünne Scheiben schneiden. Jungzwiebeln, Tofu und Edamame in die Suppe rühren und ein paar Minuten erhitzen. Suppe anrichten.

