



Miso Suppe

Zutaten für 4 Portionen

- » 300 g Lachs
- » 1 EL Zitronensaft
- » 200 g Tofu
- » 1 Bund Frühlingszwiebeln
- » $\frac{3}{4}$ l Dashibrühe
- » 1 $\frac{1}{2}$ EL Miso
- » 1 Handvoll Brunnenkresseblätter

Zubereitung

Vorbereitung

1. Lachsfilet auf Gräten überprüfen und diese bei Bedarf mit einer Pinzette entfernen.

2. Lachs in knapp 1 cm große Würfel schneiden und mit Zitronensaft vermischen.

3. Tofu ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden.

4. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.

Zubereitung

1. Brühe in einem Suppentopf erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Miso gründlich unterrühren. Falls es sich nicht auflöst, die Mischung nochmals eine Minute erhitzen.

2. Zwiebelringe in die Misosuppe geben und bei schwacher Hitze eine Minute garen. Die Suppe darf nicht kochen, da sich sonst Miso und Brühe trennen.

3. Lachs und Tofu in die Suppe geben und alles eine weitere Minute erhitzen.

- ~~4. Brunnenkresse waschen und trocken schütteln. Suppe damit bestreuen und heiß servieren.~~
