

Helle Misosuppe mit Shirataki



Sehr leckere, asiatische Suppe

Am besten aus einer großen Suppen-Bowl genießen. Bowl dabei mit den Händen fassen und Suppe aus der Bowl schlürfen. Die Nudeln werden mit den Stäbchen gegessen.

Zutaten für 2 Personen:

- 1,5 l Wasser
- 2 große Portionen helle Misopaste (Packung)
- 400 g Shirataki (2 Packungen à 200 g)

Zubereitungszeit: 5 Min.



Mit Shirataki

Zubereitung:

Wasser in einem Topf erhitzen.

Misopaste hineingeben und auflösen.

Shirataki hinzugeben und einige Minuten mitköcheln lassen.

Suppe auf zwei Suppen-Bowls verteilen.

Mit Stäbchen servieren. Guten Appetit!

Miso-Ramen-Suppe

Eigentlich ist es weder das eine noch das andere. Entweder ist es eine typische Misosuppe. Eventuell mit Einlage. Oder es ist eine Ramen-Suppe. Auch eventuell mit Einlage. Aber dann mit

der typischen Brühe für eine Ramen-Suppe.



Leckere Suppe

Ich habe die beiden Suppen hier einfach gemischt.

Für die Brühe habe ich Wasser und Misopaste verwendet. Und für die Nudeln japanische Ramen. Es sind tatsächlich Ramen, die für eine solche Suppe geeignet sind, auch wenn die Brühe nicht original dafür ist. Sie entsprechen von der Dicke italienischen Spaghetti, aber differieren im Geschmack ein wenig von diesen.

Auf alle Fälle ergibt diese Zusammenstellung eine gute Ramensuppe, die lecker und delikates ist. Kurz vor dem Servieren habe ich zusätzlich zu den Ramen noch eine Portion frischen Babyspinat in die Suppenbowl gegeben und in der heißen Suppe nur noch kurz ziehen und garen lassen.

Für 2 Personen:

- 2 l Wasser

- 4 EL weiße Misopaste
- 280 g frische Ramen (2 Packungen à 140 g)
- eine Portion Babyspinat

Zubereitungszeit: 3 Min.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Misopaste hineingeben, mit dem Kochlöffel gut verrühren und kurz kochen lassen.

Ramen hinzugeben und 90 Sekunden mitgaren.

Suppe mit Ramen in zwei Suppenbowls verteilen.

Jeweils eine Portion Babyspinat in die Suppen geben, kurz vermischen und noch kurz in den heißen Suppen ziehen lassen.

Servieren. Guten Appetit!