Misosuppe

Zutaten (1 große Portion)

600	ml	kochendes Wasser
150	g	Seidentofu
10	cm	Misopaste (oder nach Geschmack)
2	EL	japanischer Würzessig (alternativ Weinessig)
2	EL	Sojasauce
1	EL	Agavendicksaft
¼	TL	Chilli (oder nach Geschmack)
1	Müslischälchen	Reisnudeln

Zubereitung

Wasser im Wasserkocher kochen.

Seidentofu vorsichtig in Würfel schneiden und mit der Misopaste in eine Schüssel geben, die 500ml Wasser aufnehmen kann.

In das Müslischälchen die Reisnudeln geben. Dafür diese etwas zerbrechen, damit sie hineinpassen. Diese dann mit etwa 100ml kochendem Wasser übergießen.

Den Rest des Wassers in das Schälchen mit dem Soja und Miso geben. Vorsichtig rühren, damit das Miso sich auflöst. Nun die Suppe mit Essig, Agavendicksaft, Chilli und Sojasauce würzen.

Nach etwa 2 Minuten die Reisnudeln aus dem heißen Wasser schöpfen und zur Suppe geben (Das wird getrennt zubereitet, weil sonst das Rühren der Misopaste so schwierig ist und diese sich immer in den Nudeln verfangen. Man könnte auch die Miso extra mit kochendem Wasser anrühren).

Fertig!