



## Zutaten

---

- 100g Shiitake Pilze
  - 200g Weißkraut
  - 1 Frühlingszwiebel
  - 2 Karotten
  - 1 Zwiebel
  - 1 El. Rapsöl
  - 1 El. Walnussmiso
  - 4 El. Sojasauce
  - 1 Pkg. Dinkelgrieß-Hausmacher (250g)
- 

**Tipp:** Miso bildet leicht Klümpchen!  
Am besten rührt man es mit einem Schneebesen in einer eigenen Schüssel an oder - stilecht wie in Japan - man gibt das Miso in eine Schöpfkelle und lässt nach und nach immer mehr Brühe hineinlaufen, während man rührt.

# Miso Suppe

🍴 2 Portionen ⌚ 30 Minuten

## Zubereitung

---

1. Gemüse und Pilze klein schneiden und mit etwas Öl leicht anrösten.
2. Mit Wasser aufgießen und 15 min köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit Nudeln kochen.
4. Miso in eine kleine Schüssel geben und mit etwas Brühe glatt rühren. (*siehe Tipp*)
5. Suppe nochmals kurz aufkochen und mit Sojasauce und Salz abschmecken.
6. Mit Nudeln und fein gehackter Frühlingszwiebel garniert servieren.