

# Miso-Suppe mit Mini-Pak Choi



## Zutaten für 2 Personen

300 g Mini-Pak Choi  
2 EL Erdnussöl  
2 Knoblauchzehen  
2 cm frischer Ingwer  
200 g Tofu  
2 EL Sojasauce  
2 EL Mirin (süßer Reiswein; alternativ mit Zucker süßen)  
200 g Mie-Nudeln  
3 Eier  
2 Frühlingszwiebeln  
1 Handvoll Pilze nach Wahl (z. B. Champignons)  
2 TL gekörnte Hühnerbrühe oder Bouillon

Mini-Pak Choi waschen, die Blattstiele voneinander trennen und ggf. der Länge nach halbieren. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Das geschnittene Gemüse beiseitestellen.

Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Den Tofu in Würfel schneiden. Anschließend in einer Pfanne das Erdnussöl erhitzen. Den Ingwer dazugeben und leicht anbraten. Den Tofu sowie den Knoblauch hinzufügen und alles leicht braun anbraten. Mit der Sojasauce und dem Mirin ablöschen und bei niedriger Hitze etwas einkochen. In der Zwischenzeit die Eier für 10 Minuten hartkochen. Die Mie-Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten und beides beiseitestellen. Einen Liter Wasser aufkochen und die Hühnerbrühe einrühren. Anschließend die Hitze reduzieren, das Gemüse in die Brühe geben und für ca. 8 Minuten garen. Die Mie-Nudeln und die Tofumischung ebenfalls in die Brühe geben und umrühren. Die Miso-Suppe in Suppenschalen gemeinsam mit den gekochten Eiern anrichten. Guten Appetit!