

Japanische Nudelsuppe

Zutaten (für 4 Personen):

- 1,5 l Gemüsebrühe
- 1 Blatt Kombu
- 8 getrocknete Shiitake-Pilze
- ½-1 Zehe Knoblauch
- 3-4 EL helle Sojasoße
- ½ EL Zucker
- ½ Chinakohl
- 4 Frühlingszwiebeln
- 200 g fester Tofu
- 50 g Sojasprossen
- 2 EL Öl
- Salz und Pfeffer
- 200 g dicke asiatische Nudeln
- 1 Bund Koriander

Brühe mit Kombu-Alge in einem großen Topf aufkochen und 1 Stunde zugedeckt bei milder Hitze ziehen lassen. Shiitake-Pilze mit 200 ml kochendem Wasser übergießen und 30 Minuten einweichen.

Alge aus der Brühe nehmen. Pilze in Scheiben schneiden, Knoblauch fein hacken und beides in die Brühe geben. Mit heller Sojasoße und Zucker würzen. Aufkochen und 5 Minuten weiterkochen.

Chinakohl putzen, längs halbieren und in 1 cm breite Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Tofu trocken tupfen und würfeln. Sprossen in einem Sieb kalt abspülen und gut abtropfen lassen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Chinakohl, Tofu, die Hälfte der Zwiebeln und die Sprossen hineingeben, salzen, pfeffern und hellbraun anbraten.

Nudeln nach Packungsanweisung garen und abgießen. Nudeln und Kohlmischung in eine große Schüssel geben. Brühe darübergießen. Restliche Zwiebeln und Korianderblättchen daraufgeben und die Suppe sofort servieren.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 12.01.2019

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen