



Duftende Shiitake-Nudelsuppe

mit Mie-Nudeln und Aubergine



ca. 30min



2 Personen

Diese Suppe ist eine wohlig-warme Umarmung in der Schüssel. Aromatische Aubergine und leckere Shiitakepilze finden sich in einer selbst gemachten Brühe mit Miso, Ingwer und Zitronengras zusammen und werden durch köstlich-zarte Nudeln ergänzt. Garniert wird mit feinen Lauchzwiebeln. Viel Gemüse, viel Geschmack – guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 250g breite Mie-Nudeln ¹
- 1 Zitronengrasstange
- 1 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 25g Misopaste ^{1,2}
- 1 große Aubergine
- 100g Shiitakepilze
- 2 Lauchzwiebeln

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

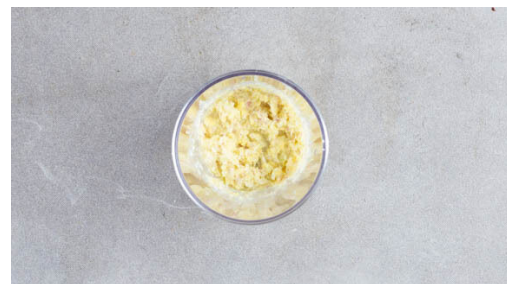
Nährwertangaben pro Portion

Energie 521kcal, Fett 16.8g, Kohlenhydrate 84.7g, Eiweiß 11.1g



1. Nudeln garen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 3-5Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



2. Würzpaste pürieren

Die oberen 3cm des **Zitronengrases** entfernen, das **übrige Zitronengras** grob schneiden. Die **Knoblauch-Ingwer-Paste**, das **Zitronengras** und 1EL Pflanzenöl in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer zu einer möglichst feinen **Würzpaste** pürieren. Ggf. 1-2EL Wasser hinzufügen.



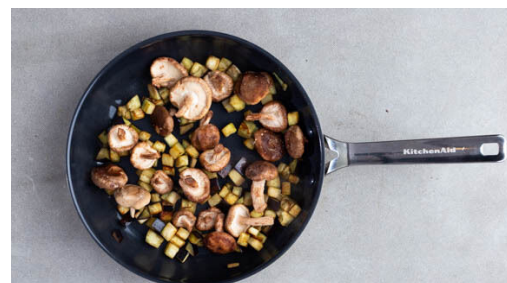
3. Brühe köcheln

Die **Würzpaste** in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer bis niedriger Hitze 3-5Min. sanft anbraten, dabei gelegentlich umrühren. Das **Brühgewürz** und die **Misopaste** einrühren, dann 1L heißes Wasser angießen und abgedeckt aufkochen. Den Deckel abnehmen und die **Brühe** bei mittlerer bis niedriger Hitze 10-15Min. köcheln lassen.



4. Auberginen braten

Die **Aubergine** in 1-2cm große Würfel schneiden und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 5-7Min. anbraten. **Tipp:** Einen Deckel aufsetzen, so werden die **Auberginen** schön weich.



5. Pilze mitbraten

Die **Pilze** ggf. säubern, in die Pfanne geben und ca. 6Min. mitbraten, bis sie weich sind. Gelegentlich umrühren und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



6. Lauchzwiebeln schneiden

Die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden. Die **Brühe** mit Salz, Pfeffer und hellem Essig abschmecken. Die **Nudeln** und die **Brühe** auf tiefe Teller verteilen und die **Auberginen** mit den **Pilzen** darauf anrichten. Die **Shiitake-Nudelsuppe** mit den **Lauchzwiebeln** garnieren und servieren.