



Special: Duftende Shiitake-Nudelsuppe

mit Reisbandnudeln und Aubergine



ca. 30min



3-4 Personen

Bei Marley Spoon dreht sich gerade alles um körperliches und seelisches Wohlbefinden – und wohlgier als diese Suppe geht es eigentlich kaum. Seidige Aubergine und leckere Shiitakepilze aus unserer KitchenAid-Pfanne finden sich in einer duftenden Brühe aus Miso, Ingwer und Zitronengras zusammen und werden durch zarte Reisbandnudeln ergänzt. Garniert wird mit feinen Lauchzwiebeln. Viel Gemüse, viel Geschmack – guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 300g Reisbandnudeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer
- 1 Zitronengrassstange
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 50g Misopaste^{1,6}
- 2 große Auberginen
- 200g Shiitakepilze
- 2 Lauchzwiebeln

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf
- großer Topf mit Deckel
- große 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 (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

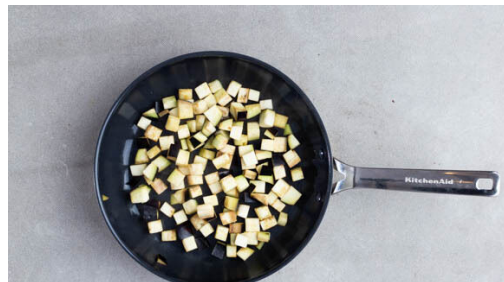
Nährwertangaben pro Portion

Energie 503kcal, Fett 16.6g, Kohlenhydrate 81.0g, Eiweiß 10.4g



1. Nudeln garen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und gut umrühren. Den Topf vom Herd nehmen und die **Nudeln** ohne Hitzezufuhr ca. 8Min. ziehen lassen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



4. Auberginen braten

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



2. Würzpaste pürieren

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



5. Pilze mitbraten

Die **Pilze** ggf. säubern, in die Pfanne geben und ca. 6Min. mitbraten, bis sie weich sind. Gelegentlich umrühren und mit ½TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer würzen.



3. Brühe köcheln

Die **Würzpaste** in einem großen Topf bei mittlerer bis niedriger Hitze 3-5Min. sanft anbraten, dabei gelegentlich umrühren. Das **Brühgewürz** und die **Misopaste** einrühren, dann 1,8L heißes Wasser angießen und abgedeckt aufkochen. Den Deckel abnehmen und die **Brühe** bei mittlerer bis niedriger Hitze 10-15Min. köcheln lassen.



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.