



## Special: Duftende Shiitake-Nudelsuppe

mit Reisbandnudeln und Aubergine



ca. 30min



3-4 Personen

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



- 300g Reisbandnudeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer
- 1 Zitronengrasstange
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 50g Misopaste <sup>1,6</sup>
- 2 Auberginen
- 200g Shiitakepilze
- 2 Lauchzwiebeln

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- großer Topf
- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne mit Deckel
- Wasserkocher
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

**Allergene**  
Gluten (1), Sojabohnen (6). Kann Spuren  
von anderen Allergenen enthalten.

Energie 484kcal, Fett 16.5g,  
Kohlenhydrate 76.6g, Eiweiß 9.7g



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.



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



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.



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.



Die **Würzpaste** in einem großen Topf bei mittlerer bis niedriger Hitze 3-5Min. sanft anbraten, dabei gelegentlich umrühren. Die **½ des Brühwürzes** 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.



Die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden. Die **Brühe** mit ggf. mehr **Brühgewürz** oder 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.