



KitchenAid

Special: Duftende Shiitake-Nudelsuppe

mit Reisbandnudeln und Aubergine



ca. 30min



2 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!

Was du von uns bekommst

- 150g Reisbandnudeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer
- 1 Zitronengrassstange
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 25g Misopaste^{1,6}
- 1 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
- Wasserkocher
- 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 502kcal, Fett 16.6g, Kohlenhydrate 80.3g, Eiweiß 10.3g



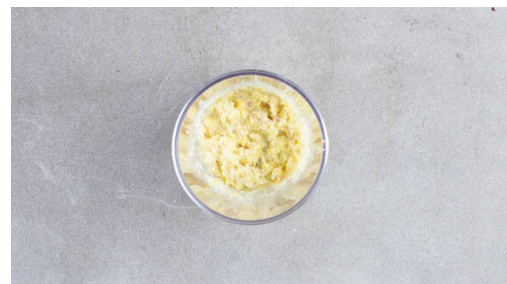
1. Nudeln garen

In einem mittelgroßen 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 **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.



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 1EL 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 je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



3. Brühe köcheln

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



6. Lauchzwiebeln schneiden

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.