

Zwischengang Miso Suppe / Tamago / Nudel-Gemüse

Rezeptteil 2 von 3 Miso Suppe

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
600 ml	Heller Rinderfond (Rezept 1 v. 3)
120 g	Pak Choi
120 g	Reisnudeln
120 g	Frühlingszwiebeln
6	Radieschen
	rote Misopaste
	Soja-Sauce

Vorbereitung

1. Den Senfkohl waschen, den Strunk entfernen und die Blätter in mundgerechte Stücke zerteilen.
2. Die Radieschen in feine Scheiben schneiden und beiseite legen.
3. Die Frühlingszwiebel von der Wurzel befreien und in feine Ringe schneiden. Dabei auch das Grün verwenden, sofern es nicht vertrocknet ist.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 7: Die Reisnudeln ca. 5 min. in kochendem Salzwasser gar kochen und durch ein Sieb abgießen. Kurz mit kaltem Wasser abspülen und bis zum Servieren warm halten.

Kochfeld Stufe 7: Das Gemüse kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Kochfeld Stufe 7: Den hellen Rinderfond aufkochen, Hitze reduzieren und mit roter Misopaste sowie Soja-Sauce abschmecken.

Zum Servieren alle Zutaten in vorgewärmte Teller geben und erst am Tisch mit der heißen Miso-Suppe angießen. Mit einigen Scheiben Radieschen garnieren.