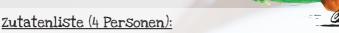


## Miso-Suppe mit Zuckererbsen

## Rezepte vom LAISEACKER



300g Zuckererbsen, 20g Arame Algen, getrocknet, 300g Udon Nudeln, 4 hartgekochte Eier, 2 Zwiebeln, gewürfelt, 2 Knoblauchzehen, 3cm Ingwerwurzel, fein gerieben, 3 - 4 EL Mugi Miso, evtl. etwas Shoyu-Soße

## Zubereitung:

- Die Arame waschen und 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen. Mit kaltem Wasser abspülen, damit sie ihre Struktur behalten. Dann zur Seite stellen.
- Die Zuckererbsen waschen, Enden abknipsen und eventuell F\u00e4den abziehen. Die Eier pellen und halbieren.
- 3. Das Kokosöl in einem Suppentopf erhitzen. Die Zwiebelwürfel zufügen. Die Knoblauchzehen durch eine Presse drücken und ebenfalls zufügen. Auch den Ingwer zufügen und alles zusammen etwa 2 3 Minuten braten, bis es zu duften beginnt. Die Zuckererbsen zufügen und 5 Minuten mitbraten. Mit 750ml kochendem Wasser aufgießen. Die Arame-Algen und das Miso zufügen und alles verrühren, bis sich das Miso aufgelöst hat.
- 4. Die Nudeln auf 4 Suppenschalen verteilen. Die Suppe über die Nudeln gießen, die Eierhälften zugeben und Servieren. Nach Geschmack mit Shoyu-Soße verfeinern

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf
www.laiseacker.de.
Guten Appetit



www.**CAISEACKER**.de