

Frisch gekocht



Rezept von Paul Ivic

Zitronengras-Miso-Suppe

35 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

40 g getrocknete Steinpilze, 150 g gemischte Pilze (Enoki, Shiitake und Champignons), 4 EL Sesamöl, 1 rote Zwiebel, 100 g Wirsingkohl, 1 EL Miso Paste, 2 Stangen Zitronengras (gestoßen), 750 ml Gemüsefond, 1 kleines Stück Ingwer, 1 EL Wakame-Algen, 2 Datteln, Salz, Pfeffer; asiatischer Schnittlauch.

Zubereitung

Die getrockneten Steinpilze in Wasser einweichen.

Shiitake und Champignons vierteln, gemeinsam mit den Enoki-Pilzen in Sesamöl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zwiebel schälen, halbieren und in grobe Streifen schneiden. Den Wirsingkohl in Würfel schneiden, gemeinsam mit den Zwiebelstreifen zu den Pilzen geben und bei mäßiger Hitze und häufigem umrühren goldbraun braten. Den Ingwer schälen und in hauchdünne Streifen schneiden, gemeinsam mit Miso, Zitronengras, Wakame-Algen und geschnittenen Datteln hinzufügen. Die eingeweichten Steinpilze ausdrücken und zugeben. Mit dem Gemüsefond auffüllen und 20 Minuten köcheln lassen.

Mit asiatischem Schnittlauch bestreut servieren.