

# Japanische Nudel-Suppe

## Für 4 Portionen

1,5 l Gemüsebrühe	1 Blatt Kombu-Alge	8 getrocknete Shiitakepilze
$\frac{1}{2}$ -1 Knoblauchzehe	3-4 El helle Sojasauce	$\frac{1}{2}$ El Zucker
$\frac{1}{2}$ Chinakohl	4 Frühlingszwiebeln	200 g fester Tofu
50 g Sojasprossen	2 El Öl	Salz, Pfeffer
200 g dicke asiatische Nudeln	1 Bund Koriandergrün	

Brühe mit Kombu-Alge in einem großen Topf aufkochen und 1 Std. zugedeckt bei milder Hitze ziehen lassen. Shiitakepilze mit 200 ml kochendem Wasser übergießen und 30 Min. einweichen. Alge aus der Brühe nehmen. Pilze in Scheiben schneiden, Knoblauch fein hacken und beides in die Brühe geben. Mit heller Sojasauce und Zucker würzen. Aufkochen und 5 Min. weiterkochen. Chinakohl putzen, längs halbieren und in 1 cm breite Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Tofu trocken tupfen und würfeln. Sprossen in einem Sieb kalt abspülen und gut abtropfen lassen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Chinakohl, Tofu, die Hälfte der Zwiebeln und die Sprossen zugeben, salzen, pfeffern und hellbraun anbraten.

Nudeln nach Packungsanweisung garen und abgießen. Nudeln und Kohlmischung in eine große Schüssel geben. Brühe darübergießen. Restliche Zwiebeln und Korianderblättchen daraufgeben und die Suppe sofort servieren.

Tim Mälzer am 11. Januar 2014