



## Dicke Misosuppe mit Zwiebeln und Wakame

2 Schalen Wasser

7 cm Wakame

4 große Zwiebeln

3 TL Miso

Eine Schale Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

Die Zwiebeln schälen, in Halbmonde schneiden und zu der Flüssigkeit geben.

Dann für 15 Min. ohne Deckel leicht köcheln lassen.

Nun die Wakame kurz einweichen, fein schneiden und dazu geben.

Das restliche Wasser hinzufügen.

Dann das Miso im Suribachi oder in einem kleinen Gefäß mit heißem Wasser verrühren und zu der Suppe geben.

Diese noch 7 Min. ganz leicht ziehen lassen – nicht mehr kochen!

Wer mag, kann noch etwas Kürbispüree unterziehen, was die Suppe etwas sämiger macht und ihr eine leichte Süße verleiht.

Zum Garnieren eignen sich gehackte Petersilie, Schnittlauch oder Kresse.

Alternativ kann man kleine geröstete Brotwürfel auf die Suppe geben.

*Eine warme Mahlzeit am Tag ...*