



## Miso-Suppe

### Zutaten

- 150 g Tofu
- 2 feuilles Nori
- 3 Stk kleine Champignons
- 2 Stk Zwiebeln
- 1 Würfel MAGGI Gemüsebrühe

### Zubereitung

1. 1 Liter Wasser mit der Bouillon und Pfeffer 10 Minuten kochen lassen.
2. Den Tofu in Würfel und die Noriblätter in Quadrate schneiden. Frühlingszwiebeln und Pilze schälen und fein schneiden.
3. Die Noriblätter in die Bouillon geben und bei schwacher Hitze 15 Minuten köcheln lassen.
4. Fügen Sie den Tofu, die Zwiebeln und die Pilze hinzu. Servieren Sie Ihr Miso-Suppenrezept heiß in Schalen.

#### Nährwerte an

Kohlenhydrate	1.55 G
Energie	32.31 kcal
Fette	1.61 G
Protein	3.73 G

🕒 35 Minutes

⊕ 4 Portionen