

Datum: 27.12.2014

# Schaffhauser Nachrichten



**HILTL**  
seit 1898

Schaffhauser Nachrichten  
8201 Schaffhausen  
052/ 633 31 11  
www.shn.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 20'583  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 571.170  
Abo-Nr.: 1089931  
Seite: 23  
Fläche: 6'344 mm<sup>2</sup>

## Kochen Japanische Miso- suppe mit Shitakepilzen

Ein kleines bisschen kulinarisches Japan-Feeling kann nicht schaden. Zumal die Küche leicht ist, was nach den Weihnachtsvöllerei nicht schadet. Ein Suppentag also: Für vier Portionen braucht es: 1 Frühlingszwiebel in feinen Streifen, 30 Gramm Shitakepilze (halbiert) und 20 Gramm Sojabohnen oder Erbsen. Öl erhitzen, Zwiebeln und Pilze anschwitzen, bis sie fast weich sind, Sojabohnen (Erbsen) dazugeben und einmal durchrühren. Für den Sud 600 ml Wasser in einem Topf kochen, 80 Gramm helle Misopaste, 1Tl Sojasauce und 400 ml Gemüsebouillon aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Einlage in einen Teller geben und übergießen. Rezept aus «tibits & Hiltl, Vegan Love Story. ATVerlag. (efr.)

