Kake Soba

für 2 Portionen | 15 Minuten | 441 kcal

Dieses Rezept für eine leichte Kake Soba Nudelsuppe ist ein wunderbar simples Gericht der japanischen Küche und absolut gelingsicher. Die Suppe für die aromatischen Buchweizennudeln besteht aus Dashi, Sojasauce, Mirin und Sake – verfeinert wird das Gericht mit frischen Frühlingszwiebeln und einem japanischen Chiligewürz.



Zutaten (2 Portionen)

200 g Soba Nudeln

1 l Dashi Brühe (= 1 Beutel Instant Dashi)

2 EL Sojasauce

2 EL Mirin

2 EL Sake

2 Frühlingszwiebeln

1 TL Shichimi Togarashi (japanische Gewürzmischung)

Zutaten auf **1mal1japan.de/shop** bestellen und direkt nach Hause liefern lassen — ab 39€ sogar versandkostenfrei!

Zubereitung (15 Minuten)

1. Zutaten für die die Kake Soba Nudelsuppe bereitlegen. In einem großen Topf 3 l Wasser für die Soba Nudeln zum Kochen bringen (pro 100 g Soba Nudeln 1,5 l Wasser).

2. Frühlingszwiebeln unter fließendem Wasser waschen, abtropfen lassen und in feine Ringe schneiden (am besten mit einem großen Messer vom Lauch abwärts schneiden, die Wurzelende entfernen).

3. Parallel dazu in einen großen Topf 1 l Wasser geben und einen Beutel Dashi Brühe (bei Instant Dashi No Moto) einrieseln lassen (oder eine selbstgemachte Dashi Brühe erhitzen). Die Brühe gut umrühren und zum Kochen bringen.

4. Die kurz aufgekochte Dashi Brühe jetzt mit Sojasauce, Mirin und Sake abschmecken und zur Seite stellen.

5. In das kochende Wasser für die Soba Nudeln die Nudeln geben und 3 bis 4 Minuten (oder je nach Kochanleitung auf der Verpackung) garen. Zwischendurch vorsichtig umrühren.

6. Danach abgießen und in eine vorbereitete Schüssel mit eiskaltem Wasser abschrecken sowie kurz mit den Händen durchwaschen, um die restliche Stärke zu entfernen (dann nehmen die Nudeln die Brühe besser auf und lassen sich besser schlürfen). Die Nudeln wiederum abgießen und auf Schüsseln verteilen.

7. Auf die Soba Nudeln jetzt die Brühe verteilen und mit den Frühlingszwiebeln und dem Shichimi Togarashi garnieren. Heiß servieren und mit Stäbchen essen sowie die Brühe direkt aus der Schüssel schlürfen. Fertig – Itadakimasu!