

Asia Bolognese

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 2 Personen

100 g Zwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 1/2 Teelöffel fein gehacktes Zitronengras
 20 g Ingwer
 20 g Koriandergrün
 10 g Thai-Basilikum
 1 Esslöffel Rapsöl
 150 g Tatar (oder Rinderhackfleisch)
 1 Esslöffel Tomatenmark
 1/2 Teelöffel rote Currypaste
 100 g passierte Tomaten
 1 Esslöffel Sojasauce
 1 Teelöffel Palmzucker (ersatzweise normaler Zucker)
 250 ml Gemüsebrühe
 50 ml Rotwein
 Salz
 Szechuanpfeffer
 1 Esslöffel Limettensaft
 1 Esslöffel Fischsauce
 250 g Reisbandnudeln

- 1 -

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer sehr fein schneiden. Koriander und Thai-Basilikum grob hacken.

- 2 -

Öl in einem Topf erhitzen. Tatar (oder Rinderhackfleisch) darin leicht braun anbraten. Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Zitronengras hinzugeben und kurz mitbraten. Tomatenmark und Currypaste einrühren. Mit Rotwein ablöschen und kurz einkochen lassen.

- 3 -

Palmzucker, Tomaten, Thai-Basilikum und die Hälfte des Korianders zugeben und die Brühe angießen. Mit Salz, Pfeffer, Sojasauce, Limettensaft und Fischsauce abschmecken und ca. 1/2 Std. leicht köcheln lassen.

- 4 -

Die Reisbandnudeln nach Packungsanweisung garen und durch ein Sieb abtropfen lassen. Die Nudeln mit der Sauce anrichten und mit Koriander dekoriert servieren.

Lust etwas Neues auszuprobieren? Dann ist diese Asia Bolognese genau das Richtige!