

Orzo Pasta Buchweizen Bolognese mit Twist

Gesamtzeit **150 Min.** 30 Min. Vorbereitungszeit **120 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

BOLOGNESE

2	Zwiebeln
8	Knoblauchzehen
1	Stück Ingwer
4	Karotten
4	Selleriestangen
50 ml	Olivenöl
50 ml	Sesamöl
800 g	Rinderhack
50 g	Tomatenmark
100 ml	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
200 ml	Rinder- oder Gemüsebrühe
800 g	Dosentomaten
3 EL	helle Misopaste
20 g	Kombu-Alge (alternativ erzeugen getrocknete Shiitake-Pilze ein ähnliches Umami)
100 g	Buchweizen

ORZO-NUDELN

1 kg	Orzo
100 ml	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
125 g	Butter
100 g	Parmesan etwas Olivenöl

HALBGETROCKNETE

KIRSCHTOMATEN

500 g	Kirschtomaten
80 g	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
80 g	Mirin

ZUM ANRICHTEN

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer fein hacken. Die Karotten und den Sellerie in Brunoise schneiden und alles in Olivenöl und Sesamöl anschwitzen. Das Rinderhack zugeben und krümelig, goldbraun anbraten. Danach das Tomatenmark einrühren und kurz mitrösten. Mit Kikkoman Sojasauce und Rinder- oder Gemüsebrühe ablöschen. Dosentomaten und Misopaste hinzufügen und etwa 2 Stunden bei niedriger Hitze köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. In den letzten 45 Minuten noch die Kombu-Alge (alternativ Shiitake) dazu geben und am Ende der Garzeit entfernen. Die Shiitake können in der Sauce bleiben. Den Buchweizen in Pfanne oder Ofen ohne Fett anrösten und dann kurz vor dem Servieren unter die Sauce rühren.

Schritt 2

Das Nudelwasser aufkochen, Kikkoman Sojasauce zugeben und Orzo nach Packungsanweisung garen. Anschließend gleich mit Butter, Olivenöl und fein gehobeltem Parmesan mischen.

Schritt 3

Die Kirschtomaten halbieren und mit Kikkoman Sojasauce und Mirin vermengen. Danach auf einem Blech verteilen und im Ofen für 1,5 Stunden bei 120°C backen.

Grüne Shisoblätter
(alternativ Basilikum)
Bonitoflocken (alternativ
Parmesan)