KIKKOMAN

Fusili mit Käsesauce und Sojasauce Bolognese

Gesamtzeit **45 Min.** **45 Min.** Vorbereitungszeit

ZUTATEN

4 Portion(en)

Für die Sojasauce Bolognese:

200 g	gemischtes Hackfleisch
1 EL	Olivenöl
200 ml	Hühnerbrühe
4 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2 EL	Zucker
3 TL	Maisstärke
	frisch gemahlener Pfeffer

Für die Käsesauce und die Pasta:

240 g	Fusilli
2,5	Zweig Basilikum
400 g	grüner Spargel
80 g	Kirschtomaten
2	Schalotten
2 EL	Olivenöl
80 ml	Weißwein
80 g	Gorgonzola
160 ml	Hühnerbrühe
160 g	Sahne
	frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für die die Sojasauce Bolognese, Hackfleisch in erhitztem Olivenöl braten. Hühnerbrühe, Sojasauce und Zucker zugeben und kurz köcheln lassen. Maismehl/Kartoffelstärke mit 4 TL kaltem Wasser verrühren, in die Sauce geben und kurz zum Kochen bringen. Die Sauce mit Pfeffer würzen und warm halten.

Schritt 2

Die Fusilli gemäß den Packungsanweisung kochen. Basilikum waschen, trocknen, die Blätter vom Basilikum abnehmen und fein hacken.

Schritt 3

Für die Käsesauce den Spargel waschen, das untere Drittel schälen und den Spargel diagonal in 3-4 cm lange Stücke schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Schalotten schälen und würfeln.

Schritt 4

Spargel und Tomaten kurz in 1 EL erhitztem Öl in einer Pfanne anbraten, herausnehmen und warm halten.

Schritt 5

Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen, die Schalotten dazugeben und anbraten. Weißwein aufgießen und zum Kochen bringen. Gorgonzola in Stücke schneiden, mit Hühnerbrühe und Sahne in die Käsesauce geben, den Gorgonzola schmelzen

und die Sauce mit Pfeffer würzen.

Schritt 6

Die Fusilli, Tomaten und Spargel zur Käsesauce, mischen und auf Tellern anordnen. Die Sojasauce Bolognese oben verteilen, mit Pfeffer und Basilikum garnieren und servieren.