KIKKOMAN

Thai-Bolognese mit Reisnudeln

ZUTATEN

4 Portion(en)

3	Schalotten
3	Knoblauchzehen
50 g	Zitronengras
30 g	Ingwer
4	Chilischoten
1 Bund	Koriander
4 EL	Sonnenblumenöl
500 g	Schweinehackfleisch
2 EL	Tomatenmark
1	Dose geschälte Tomate
6	Kaffirlimettenblätter
6 Stück	Thai-Basilikum
1	Limettensaft
100 ml	Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Sesam
400 g	breite Reisnudeln

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Knoblauch und Schalotten fein würfeln. Zitronengras waschen, die äußeren Blätter entfernen und sehr fein hacken. Den Ingwer in dünne Scheiben schneiden. Die Chilis in Ringe schneiden. Den Koriander grob hacken.

Schritt 2

Das Öl in einem Topf erhitzen und die Schalotten, Knoblauch, Zitronengras, Chilis und Ingwer darin andünsten. Das Hackfleisch dazugeben und anbraten. Tomatenmark kurz mit anrösten. Danach Tomaten, Kaffirlimettenblätter und die Hälfte des Koriander dazugeben. Für 15 Minuten offen garen.

Schritt 3

Das Thaibasilikum grob hacken und mit dem restlichen Koriander vermengen. Die Sauce mit Limettensaft und Kikkoman Teriyaki Sauce mit Sesam abschmecken. Die Reisnudeln nach Packungsanweisung kochen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Nudeln mit der Sauce anrichten und mit den Kräuter bestreuen.