

thai-bolognese

Thai-Bolognese

Zutaten für 4 Personen

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 Stiel Thai-Basilikum
1 Limettensaft
100 ml Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem
Sesam
400 g breite Reismudeln

ZUBEREITUNG:

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.
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 Korianders dazugeben. Für 15 Minuten offen garen.
3. Das Thaibasilikum grob hacken und mit dem restlichen Koriander vermengen. Die Sauce mit Limettensaft und Teriyaki Sauce abschmecken. Die Reismudeln nach Packungsanweisung kochen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Nudeln mit der Sauce anrichten und mit den Kräutern bestreuen.