

Rezept

Asia-Bolognese

Ein Rezept von Asia-Bolognese, am 27.04.2024

Zutaten

1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 Stück frischer Ingwer (ca. 2 cm)	1 Stängel Zitronengras
1 kleine Möhre	30 g Knollensellerie
1 EL neutrales Öl	200 g Rinderhackfleisch
Salz	Pfeffer
1 TL rote Currypaste	2 Kaffir-Limettenblätter
1 Dose stückige Tomaten (400 g)	150 ml Rindfleischbrühe (Instant)
1 EL Fischsauce	1 EL Limettensaft
200 g Hartweizenspaghetti	½ Bund Koriandergrün

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer schälen und fein hacken. Von dem Zitronengrasstängel die äußeren holzigen Blätter entfernen, das weiße Innere in feine Würfel schneiden.
2. Die Möhre putzen, mit dem Sparschäler schälen und klein würfeln. Den Sellerie schälen und auf der feinen Seite der Küchenreibe raspeln.
3. Erst den Wok, dann das Öl darin erhitzen. Das Hackfleisch darin unter Rühren bei starker Hitze in ca. 5 Min. krümelig braten. Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und die Zitronengraswürfelchen zum Hackfleisch geben, unterrühren und ca. 2 Min. bei starker bis mittlerer Hitze mitbraten.
5. Die Möhrenwürfel und die Sellerieraspel dazugeben und unter Rühren ca. 1 Min. mitbraten. Die Currypaste unterrühren und ca. 5 Sek. bei mittlerer Hitze mitbraten. Die Kaffir-Limettenblätter waschen und mit den stückigen Tomaten dazugeben und unterrühren.
6. Dann die Brühe angießen und alles mit Fischsauce und Limettensaft würzen. Die Bolognese zugedeckt ca. 30 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen.

7. In einem großen Topf gut 2 l Wasser aufkochen und 2 TL Salz hinzufügen. Die Spaghetti hineingeben und nach Packungsangabe in ca. 8 Min. bissfest kochen. Inzwischen das Koriandergrün waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und hacken.
-
8. Die Spaghetti in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Nudeln auf zwei tiefe Teller verteilen, mit der Asia-Bolognese anrichten und mit dem gehackten Koriandergrün bestreuen.