

## Rezept

# Asia-Bolognese mit Edamame-Nudeln

Ein Rezept von Asia-Bolognese mit Edamame-Nudeln, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>125 g</b> Shiitake (Pilze)	<b>1</b> kleine Zwiebel (ca. 60 g)
<b>25 g</b> Ingwer	<b>5 g</b> rote Currypaste (1 TL)
<b>10 g</b> Kokosöl	<b>2</b> kleine Tomaten (ca. 120 g)
<b>10 g</b> Tomatenmark (2 TL)	<b>250 g</b> Rinderhackfleisch
<b>20 g</b> Sojasauce	Salz
<b>150 g</b> Edamame-Fettuccine	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal, 33 g F, 63 g EW, 25 g KH

## Zubereitung

1. Die Pilze putzen und im Mixtopf 2 Sek. / Stufe 4 hacken, dann umfüllen. Die Zwiebel schälen und vierteln. Ingwer schälen und mit Zwiebel und Currypaste im Mixtopf 3 Sek. / Stufe 6 hacken, mit dem Spatel nach unten schieben. Das Kokosöl dazugeben und alles 3 Min. / 120° / Linkslauf / Sanfrührstufe dünsten.
2. Inzwischen die Tomaten waschen und ohne die Stielansätze ca. 2 cm groß würfeln. Tomaten und Tomatenmark in den Mixtopf geben und alles 1 Min. / 120° / Linkslauf / Stufe 1 weiterdünsten. Hackfleisch mit 50 g Wasser und Sojasauce in den Mixtopf geben, 10 Min. / 100° / Linkslauf / Sanfrührstufe garen.
3. Inzwischen für die Edamame-Nudeln reichlich Wasser in einem Topf aufkochen und salzen. Die Nudeln darin nach Packungsangabe bissfest kochen, dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
4. Wenn die Sauce fertig ist, die gehackten Pilze 1 Min. / 100° / Linkslauf / Sanfrührstufe unterheben. Die Sauce nochmals abschmecken, mit der Pasta auf zwei Tellern anrichten und servieren.