

Thai-Bolognese mit Reisbandnudeln

Zutaten (für 4 Personen):

- 2 Zwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Stück Ingwer
- 2 Möhren
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 Bund Koriander
- 3 EL Sesamöl
- 500 g gemischtes oder Schweine-Hack
- 2 EL rote Currypaste
- 400 ml Kokosmilch
- 2 Kaffir-Limettenblätter
- 1 Stange Zitronengras
- 2 EL Sojasoße
- 1 TL Misopaste
- 400 g Reisbandnudeln
- alternativ: Mie-Nudeln
- 1 Limette
- 2 EL geröstete Sesamkörner

Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Möhren schälen, Paprika waschen und putzen. Beides in kleine Würfel schneiden. Koriander waschen, trocknen und die Blätter von den Stielen zupfen. Die Stiele in kleine Röllchen schneiden.

Ein Drittel des Sesamöls in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin glasig anschwitzen. Möhren und Paprika dazugeben und einige Minuten weiter braten. Das Gemüse zur Seite schieben, Hackfleisch hinzufügen und unter Rühren krümelig anbraten. Dabei das restliche Sesamöl dazugeben.

Die Currypaste zum Hackfleisch geben und gut untermischen. Kokosmilch angießen und alles 5 Minuten köcheln lassen. Zitronengras an schlagen oder anschneiden und mit den Limettenblättern und Korianderstielen in die Pfanne geben. Die Bolognese bei sanfter Hitze weitere 5-8 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss Misopaste und Sojasoße einrühren. Beide Zutaten sind sehr salzig. Bei Bedarf kann man noch etwas Salz hinzufügen.

Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser garen, abgießen und abtropfen lassen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 25.10.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen