



Koreanische Pasta mit Rinderbolognese

mit Ingwer, Pilzen und Sesamöl



ca. 35min



3-4 Personen

Wir lieben sogenannte Fusion-Gerichte, die die Aromen verschiedener kulinarischer Richtungen oder Landesküchen miteinander vereinen. Heute zaubern wir eine koreanisch inspirierte Pasta mit Bolognesesauce - die enthält zwar wie gewohnt Hackfleisch und Tomaten, wird aber noch durch Ingwer und Sesamöl bereichert. Ein paar Pilze kommen noch rein, und das Ergebnis ist ein überraschend stimmiges Geschmackserlebnis. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Tagliatelle ¹
- 2 Stücke Ingwer
- 500g Champignons
- 500g Rinderhackfleisch
- 4 Tomaten
- 2 Pck. geröstetes Sesamöl ³
- 3 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- 100ml Milch ²
- 2EL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Sesamsamen (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 863kcal, Fett 39.9g, Kohlenhydrate 86.2g, Eiweiß 41.3g

1

1. Pasta kochen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. **1 Tasse Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln.

4

4. Sauce köcheln

Die Hitze reduzieren, 100ml Milch und 2EL Balsamicoessig einrühren und 2-3Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** leicht eindickt.

2

2. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** mit 1TL Salz in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. anbräunen. Die **Pilze** zugeben und unter gelegentlichem Rühren 4-6Min. mitbraten, bis sie braun werden (siehe Tipp in Schritt 6). Währenddessen 3 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Den **Ingwer** schälen und reiben.

5

5. Anrichten und servieren

Die **Pasta** mit der **Sauce** vermengen, dabei das **Sesamöl** und je nach gewünschter Konsistenz etwas **Pastawasser** zugeben. Die **Bolognese-Pasta** mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

3

3. Gemüse mitbraten

Die **Tomaten** in ca. 1 cm breite Spalten schneiden und zusammen mit dem **Ingwer**, dem Knoblauch und 2EL Butter zum **Hackfleisch** und zu den **Pilzen** in die Pfanne geben. Unterheben und 4-5Min. mitbraten, bis die Flüssigkeit aus den **Tomaten** größtenteils verdampft ist.

6

6. Braun gebrutzelt

Bitte achte darauf, die Pfanne richtig heiß werden zu lassen, bevor du das Hackfleisch und die Pilze anbrätst. Durch die starke Hitze wird das Fleisch schön knusprig und die Pilze bekommen eine appetitliche braune Farbe. Ist die Hitze zu niedrig, dämpfen und köcheln die Zutaten eher, als dass sie braten - und die Röstaromen gehen flöten. Also: keine Angst vor hohen Temperaturen!