



Koreanische Rindfleisch-Bolognese

mit Pilzen und Spinat, dazu Asia-Nudeln



ca. 25min



3 Portionen

Korea und Italien trennen viele Kilometer, doch die Länder verbindet die gemeinsame Leidenschaft für Nudeln! Hier kommt das Beste aus beiden Welten: Während die Bolognese aus Rinderhack, Ingwer, Sojasauce und koreanischer Chilipaste vor sich hin köchelt, verbinden sich die Aromen und schicken deine Geschmacksknospen später direkt in den Urlaub! Das Rezept ergibt bei einem 2-Port.-Plan 3, bei einem 4-Port.-Plan 6 Portionen.

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 250g Champignons
- 500g breite Mie-Nudeln ¹
- 1 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste
- 375g Rinderhackfleisch
- 25g koreanische Chilipaste ^{1,3}
- 25ml Tamari-Sojasauce ³
- 1 Pck. geröstetes Sesamöl ²
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 50g Babyspinat (ungewaschen)
- 1 Lauchzwiebel

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne oder Wok
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Sesamsamen (2), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 857kcal, Fett 29.4g, Kohlenhydrate 108.1g, Eiweiß 42.7g



1. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen und grob würfeln.



2. Pilze schneiden

Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen.



3. Sauce kochen

Die **Zwiebeln**, die **Knoblauch-Ingwer-Paste** und die **Pilze** in einer großen Pfanne oder einem Wok mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze ca. 4Min. anbraten. Das **Hackfleisch**, **1EL Chilipaste**, die **Sojasauce**, 1EL Essig und 1EL (braunen) Zucker zugeben und unter Rühren 8-10Min. braten, bis sich eine dicke **Sauce** bildet. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen.



4. Nudeln kochen

6 Nudelnester in das kochende Wasser geben und in 3-5Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann zurück in den Topf geben und mit dem **Sesamöl** vermengen.



5. Spinat zugeben

Den **Spinat** gründlich waschen und nach und nach in die **Sauce** geben und zusammenfallen lassen. Die **Sauce** nach Geschmack mit mehr **Chilipaste** sowie Salz und Pfeffer würzen.



6. Garnitur vorbereiten

Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden. Die **Nudeln** mit der **Sauce** anrichten, mit den **Lauchzwiebeln** garnieren und servieren.