



Koreanische Bolognese mit Rinderhack

mit Pilzen und Spinat, dazu Asia-Nudeln



ca. 25min



3-4 Personen

Korea und Italien trennen gut 9.000 Kilometer, doch die Länder verbindet die gemeinsame Leidenschaft für Nudeln! Warum also nicht das Beste aus beiden Welten auf deinem Teller vereinen? Während die Bolognese aus gebratenem Rinderhack, würzigem Ingwer, Sojasauce und koreanischer Chilipaste vor sich hin köchelt, verbinden sich die Aromen und schicken deine Geschmacksknöpfe später direkt in den Urlaub!

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer
- 2 Packungen Champignons
- 500g breite Mie-Nudeln 1
- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 2 Päckchen koreanische Chilipaste 1,6
- 3 Päckchen Sojasauce 1,6
- 1 Päckchen geröstetes Sesamöl 11
- 2 Packungen Babyspinat
- 2 Lauchzwiebeln

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- (braunen) Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne oder Wok
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 875kcal, Fett 26.3g, Kohlenhydrate 115.4g, Eiweiß 46.8g



1. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Den **Ingwer** schälen und sehr fein würfeln oder reiben.



2. Pilze schneiden

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



3. Sauce kochen

Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch**, den **Ingwer** und die **Pilze** in einer großen Pfanne oder einem Wok mit 1EL Pflanzenöl ca. 4Min. anbraten. Das **Hackfleisch**, **2EL Chilipaste**, die **Sojasauce**, 3-4EL Essig und 2EL (braunen) Zucker zugeben und unter Rühren 8-10Min. braten, bis sich eine dicke **Sauce** bildet. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen.



4. Nudeln kochen

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