

Asia-Bolognese mit Reismudeln

Für 4 Portionen:



450 g Schweine-Hackfleisch
2 Zwiebeln
500 ml Kokosmilch (z.B. Aroy-D, siehe www.deli-kontor.de)
1 Glas Grüne Currypaste (siehe www.deli-kontor.de)
3 Bund Koriandergrün
Limettensaft
250 g Reismudeln

Die Zwiebeln würfeln. Die Reismudeln mit kochendem Salzwasser übergießen und ca. 10 Minuten quellen lassen, bis sie noch gut „al dente“ sind (sie garen in der Sauce nach!)

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln darin andünsten. Das Hackfleisch zugeben und unter Rühren krümelig braten. Mit Salz & Pfeffer würzen. Kokosmilch in die Pfanne gießen und die Currypaste einrühren. Köcheln lassen.

Koriander grob hacken. Sobald die Reismudeln fertig sind, zusammen mit dem Koriander in die Sauce geben und nochmals gut erwärmen. Vor dem Servieren mit etwas Limettensaft abschmecken.

Tipps:

Der frische Koriander ist hier das „Tüpfelchen auf dem i“!! Weglassen geht nicht!! Dieses Gericht ist sehr schnell gemacht, wunderbar frisch-würzig und geschmacklich mal etwas anderes!

Man kann die Nudeln natürlich auch separat fertig garen und dann getrennt von der Sauce servieren. Es empfiehlt sich in diesem Fall aber, sie mit etwas Öl zu beträufeln, da sie sonst sehr schnell zusammen kleben!