

Helmut Gote | Chinesische Bolognese mit Mie-Nudeln

 happy-mahlzeit.com/2021/09/18/helmut-gote-chinesische-bolognese-mit-mie-nudeln

Zutaten für 4 Personen:

- 350 g Schweinehack
- 350 g Pak Choi
- 5 Frühlingszwiebeln plus 1 extra
- 1 frische rote Chili-Schote
- 4 EL dunkle Sojasauce
- 50 g frischer Ingwer
- 400 ml Hühnerbrühe
- 300 g Mie-Nudeln
- Pflanzenöl
- Salz

Zubereitung:

Die Frühlingszwiebeln putzen und mit dem Grün in kleine Röllchen schneiden. Pak Choi waschen und in feine Streifen schneiden. Die Chili längs halbieren und die Kerne entfernen. Den Ingwer schälen und in 4 Scheiben schneiden. Alles zusammen im Pflanzenöl andünsten, salzen und 5 Minuten dünsten lassen.

Das Hackfleisch einrühren, weitere 5 Minuten mitdünsten und dabei rühren, damit es krümelig wird. Brühe und Sojasauce angießen und alles offen 10 Minuten köcheln lassen. Chilischote und Ingwer entfernen.

Die Nudeln nach Packungsbeilage kochen, abgießen und mit der Sauce vermischen. Mit den extra Frühlingszwiebel-Röllchen bestreuen.

Rezept: Helmut Gote

Quelle: WDR 2 – Jetzt Gote