Mongolische Hackfleisch Pasta

schnelle und pikante Pasta mit Hackfleisch



ZUTATEN für 4 Portionen :

500 gr Rinderhackfleisch

- 500 gr Rinderhackfleisch
- 300 gr Linguine
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Lauchzwiebeln
- 20 gr Ingwer
- 175 ml Rinderfond
- 75 ml Hoisinsauce
- 100 ml Sojasauce
- 1 TL Chiliflocken

- 1 gehäufter TL Stärke in etwas Wasser aufgelöst
- 1 TL Öl zum Braten
- Pastawasser nach Belieben
- Sesamkörner nach Belieben

ZUBEREITUNG :

1. Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden bzw. den weißen Teil fein hacken.
3. Hackfleisch in einer Pfanne krümelig braten.
4. Knoblauch, Ingwer und den weißen Teil der Zwiebel zugeben und ebenfalls anrösten.
5. Mit dem Fond ablöschen, dann Soja- und Hoisinsauce einrühren, Chiliflocken zugeben und
   alles kurz einköcheln lassen, bis ihr die in Wasser aufgelöste Stärke zugebt.
6. Alles auf kleiner Stufe köcheln lassen und währenddessen die Pasta in reichlich Salzwasser
   kochen. Bitte nicht zu weich werden lassen, da sie noch in der Sauce garzieht.
7. Wenn die Sauce zu dick wird, kann etwas Pastawasser dazugeben werden.
8. Die fertigen Nudeln in die Pfanne geben, alles gut vermengen und einen Moment durchziehen lassen
9. Vorm Servieren noch den grünen Teil der Zwiebeln und die Sesamkörner auf der Pasta verteilen.

Von : Julchen-Kocht