Thai-Bolognese

Zutaten für 4 Personen

Fleisch: Hackfleisch

1 große rote Zwiebel	schälen und klein würfeln.
2 Knoblauchzehen	schälen und fein würfeln.
20 g frischer Ingwer	schälen und fein reiben.
300 g Karotten	schälen und fein würfeln.
1 rote Chilischote	waschen, Kerne und Samenhäutchen entfernen und fein schneiden.
1 Bund Lauchzwiebeln	waschen und in feine Ringe schneiden.
3 EL Erdnusskerne	grob hacken.
3 EL Öl	in einem Wok oder einer ausreichend großen Pfanne erhitzen.
500 g Rinderhack	unter Rühren fein krümelig anbraten. Den geriebenen Ingwer zugeben und kurz anbraten. Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, und Chili zugeben, 5-8 Minuten anbraten.
2 EL Tomatenmark	zugeben und kurz anrösten. Mit
50 ml warmer Milch	ablöschen und einkochen lassen.
100 ml trockener Weißwein	und
100 ml Sojasauce	angießen und auf kleiner Flamme 10 Minuten leise köcheln lassen. 2 Minuten vor Garzeitende die Lauchzwiebeln zugeben. Mit
Salz, Pfeffer und gemahlenem Koriander	abschmecken und auf der ausgeschalteten Herdplatte ziehen lassen.
400 g Nudeln (dünne Makkaroni)	nach Packungsanweisung al dente kochen.
5 EL Nudelwasser	in die Thai-Bolognese einrühren. Die Nudeln abgießen und auf vier Teller verteilen. Die Thai-Bolognese darüber geben, mit den gehackten Erdnüssen bestreuen und servieren.