

Sambal-Nudeln

Quelle: <https://www.bonappetit.com/recipe/spicy-sweet-sambal-pork-noodles>

Zutaten

- 500g Schweinehack
- 500g Spaghetti
- 1 Stück Ingwer, ca. 2,5cm
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Tbsp. Zucker
- 1 Tbsp. Tomatenmark
- 2 Zweige Basilikum
- 3 Tbsp. Sambal Oelek
- 2 Tbsp. Sojasoße
- 2 Tbsp. Reisessig
- 1 Tbsp. Butter
- Olivenöl
- Salz

Zubereitung

Das Öl in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen, und die Hälfte des Fleisches in ein paar großen Brocken anrösten lassen. Nach ein paar Minuten wenden und nochmals anrösten.

Ingwer, Knoblauch, Zucker und das verbleibende Fleisch in den Topf geben. Das Fleisch in kleine Klümpchen zerteilen, und einige Minuten braten lassen, bis es fast durchgekocht ist.

Das Tomatenmark und den Basilikumzweig hinzugeben, und unter gelegentlichem Rühren anrösten, bis das Tomatenmark braun wird. Anschließend das Sambal Oelek, die Sojasoße, den Reisessig und 250ml Wasser hinzugeben. Einmal aufkochen lassen, und anschließend bei kleiner Hitze für 30-45 Minuten reduzieren lassen; gelegentlich umrühren.

Die Nudeln 1-2 Minuten kürzer als auf der Packung angegeben in Salzwasser kochen, und anschließend zur Soße geben. Etwas Nudelwasser und die Butter hinzugeben, und noch einmal für 1-2 Minuten köcheln lassen, bis die Soße an den Nudeln klebt. Die Nudeln auf dem Teller drapieren und mit dem übrigen Basilikum, in feine Streifen geschnitten, garnieren.