

Spaghetti Thai - Art



Zutaten

für 2 Personen

250g Spaghetti
250g Hackfleisch vom Rind
½ grosse Zwiebel, gehackt
½ Bund Lauch, in Ringe
geschnitten,
nur das hellgrüne
1 grosse Knoblauchzehe,
gehackt
2 Kaffir-Limettenblätter,
am besten einreißen
½ Dose Kokosmilch
100ml Gemüsebrühe
½ EL Sojasauce
½ kleine Chilischote(n),
fein geschnitten
Salz, Pfeffer, Öl

Und so wird's gemacht

Das Hackfleisch im Wok oder einer großen Pfanne in dem Öl anbraten.

Zwiebeln und Lauch nach einiger Zeit mit anbraten.

Knoblauch kurz mitbraten.

Mit der Brühe ablöschen, dann die Kokosmilch, Limettenblätter und Chili dazugeben und ca. 5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Zum Schluss mit der Sojasauce und evtl. Salz und Pfeffer abschmecken.