



## R e z e p t

### Vietnamesische Bolognese

#### Zutaten

- 300 g Schweinegehacktes
- 300 g geputzte Spinatblätter
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 gehäufter Teelöffel 5-Gewürze-Pulver
- 2 TL Fischesauce
- 2 TL Sojasauce
- 200 g Orecchiette-Nudeln
- Salz, Pfeffer, Rapsöl

#### Zubereitung

- Zwiebel klein würfeln, Knoblauch fein hacken, beides in etwas Rapsöl andünsten, dann das Gehackte einrühren, salzen und pfeffern.
- Einige Minuten bei mittlerer Hitze braten, dann das 5-Gewürze-Pulver dazugeben.
- Die Spinatblätter quer in breite Streifen schneiden, in einem separaten Topf mit etwas Öl erhitzen, leicht salzen und dünsten, bis die Blätter zusammenfallen.
- Diese nun mit der Sojasauce und der Fischesauce gründlich mit dem Gehackten vermischen, bei Bedarf esslöffelweise Wasser dazugeben und 5 Minuten offen köcheln. Noch einmal abschmecken.
- Orecchiette al dente kochen, abgießen und mit der Sauce mischen. Heiß servieren.