KIKKOMAN

Fusilli mit Käsesauce und Sojasauce-Bolognese

Gesamtzeit **45 Min.** **45 Min.** Vorbereitungszeit

ZUTATEN

4 Portion(en)

Für die Sojasauce-Bolognese:

200 g	gemischtes Hackfleisch
1 EL	Olivenöl
200 ml	Hühnerbouillon
4 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2 EL	Zucker
3 TL	Kartoffelmehl
	Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die Käsesauce und die Nudeln:

240 g	Fusilli
2.5	Stiele Basilikum
400 g	grüner Spargel (ca. 8 Stangen)
80 g	Cherrytomaten (ca. 8 Stück)
2	Schalotten
2 EL	Olivenöl
80 ml	Weisswein
80 g	Gorgonzola
160 ml	Hühnerbouillon
160 g	Rahm
	Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für die Sojasauce-Bolognese das Hackfleisch in erhitztem Olivenöl anschwitzen. Hühnerbouillon, Sojasauce und Zucker zugeben und kurz köcheln lassen. Kartoffelmehl mit 4 TL kaltem Wasser verrühren, in die Sauce geben und kurz aufkochen. Die Sauce mit Pfeffer abschmecken und warm stellen.

Schritt 2

Fusilli nach Packungsanweisung zubereiten. Basilikum waschen, trocken tupfen, die Blättchen abzupfen und fein hacken.

Schritt 3

Für die Käsesauce Spargel waschen, das untere Drittel schälen und den Spargel schräg in 3-4 cm lange Stücke schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Schalotten schälen und in Würfel schneiden.

Schritt 4

Spargel und Tomaten in 1 EL erhitztem Öl in einer Pfanne kurz anbraten, herausnehmen und warm stellen. Übriges Öl in der Pfanne erhitzen, Schalotten dazugeben und anschwitzen. Weisswein angiessen und aufkochen. Gorgonzola in Stücke schneiden, mit Hühnerbouillon und Rahm in die Käsesauce geben, den Gorgonzola schmelzen lassen und die Sauce mit Pfeffer abschmecken.

Schritt 5

Fusilli, Tomaten und Spargel in die Käsesauce geben, vermischen und auf Tellern anrichten. Die Sojasauce-Bolognese darauf verteilen, mit Pfeffer und Basilikum garnieren und servieren.