Nudeln Udon-Style mit Karotte und Asia-Bolognese

Für zwei Personen

Für den Pastateig:

165 g Mehl, 550

50 g Semola

1 Prise Salz

Für die Asia-Bolognese:

100 g gem. Hackfleisch

1 große Karotte

2 Frühlingszwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 Stück Ingwer, 5 cm

1 rote Chilischote

1 Limette, Saft

100 ml passierte Tomaten

3 EL Sojasauce

1 Bund Koriander

1 EL Rapsöl

Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

Grün der Frühlingszwiebel

Eiswasser

Für den Pastateig:

Das Mehl und 75 g Wasser in eine Schüssel geben, nach und nach das Wasser hineingießen und umrühren, damit sich die Flüssigkeit gleichmäßig verteilt. Zu einer Teigkugel verarbeiten.

Abdecken und 20 Minuten ruhen lassen. Nochmals etwa 3 Minuten kneten.

Teig rechteckig 2 mm dick ausrollen, mit Semola bestäuben, falten und mit einem Messer zuschneiden. 1-2 Minuten in Salzwasser kochen.

Für die Asia-Bolognese:

Möhren schälen und anschließend mit einem Sparschäler in lange Streifen schälen. Chili von Trennhäuten und Kernen befreien und in Ringe schneiden. Frühlingszwiebel putzen und ebenfalls in Ringe schneiden. Dabei das Grün für die Garnitur zur Seite legen.

Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und beides reiben. Koriander zupfen.

Hackfleisch in einer Pfanne in Öl anbraten. Chili, Ingwer, Knoblauch, Frühlingszwiebel und Karottennudeln hinzufügen und kurz mitbraten.

Mit Sojasauce und passierten Tomaten ablöschen, Koriander und Limettensaft hinzufügen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Nudeln mischen und anrichten.

Für die Garnitur:

Frühlingszwiebelgrün in feine Streifen schneiden. Kurz vor dem Anrichten ins Eiswasserbad legen, damit sich die Streifen schön zusammenrollen.

Frühlingszwiebel auf der Pasta anrichten.

Carsten Scholz am 30. Juni 2025