



# Hackfleischsauce Thai - Art

aus Bruno's Küche

## 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

Meine Notizen: