

Cremige Gochujang Pasta

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Portionen

cremige Gochujang Pasta

250 g Pasta

1 Esslöffel Lien Ying Gochujang Chili Paste

2 Frühlingszwiebeln

3 Knoblauchzehen

30 g Butter

200 ml Sahne

Etwas Parmesan (optional)

Salz, Pfeffer

Etwas Nudelwasser

cremige Gochujang Pasta

1.

Pasta in gut gesalzenem Wasser al dente kochen. Etwas Nudelwasser aufheben!

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden (weißer & grüner Teil getrennt). Knoblauch fein hacken.

Butter in einer Pfanne schmelzen. Knoblauch und den weißen Teil der Frühlingszwiebeln kurz anschwitzen. Gochujang dazugeben und kurz mitrösten.

Sahne hinzufügen und gut verrühren. Etwas Nudelwasser dazugeben, bis die Sauce schön cremig wird. Kurz köcheln lassen.

Nudeln direkt in die Sauce geben und alles gut vermengen.

Optional Parmesan einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit dem grünen Teil der Frühlingszwiebeln toppen und servieren.