



Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Cremige Kimchi Pasta

Cremige Kimchi Pasta

200 g Pasta (Spaghetti, Fettuccine oder nach Wahl)

170 g Lien Ying Kimchi

1 Esslöffel Butter

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Knoblauchzehen, gehackt

1 Kleine(s) Zwiebel, fein gehackt

200 ml Sahne

50 g geriebener Parmesan

1 Teelöffel Lien Ying Sambal Oelek Würzpaste

Salz, Pfeffer

1 gehackte Frühlingszwiebel

Cremige Kimchi Pasta

1.

Pasta nach Packungsanweisung kochen bis sie al dente ist. 1 Tasse Nudelwasser aufheben und die Pasta dann abgießen.

Butter und das Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Den gehackten Knoblauch und die gehackte Zwiebel hinzufügen und etwa 3-4 min. braten. Kimchi zur Pfanne hinzufügen und weitere 3-4 min. anbraten.

Die Sahne hineinrühren. Sambal Oelek hinzufügen und alles gut vermischen und die Sauce zum Köcheln bringen.

Gekochte Pasta in die Pfanne geben und gut mit der Sauce mischen. Wenn die Sauce zu dick ist, nach und nach das aufgehobene Nudelwasser hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Den geriebenen Parmesan hinzufügen und rühren, bis er gut eingearbeitet ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kimchi Pasta servieren und mit gehackten Frühlingszwiebeln garnieren.