KIKKOMAN

Cremige Gochujang-Kimchi-Pasta

Gesamtzeit **25 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2'193 kJ / 523 kcal

Fett: **22.3 g** Eiweiss: **15 g**
Kohlenhydrate: **65.4 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

2	Knoblauchzehen
1 EL	Kikkoman geröstetes Sesamöl
160 g	Kimchi (aus dem Glas)
200 g	Kefen
200 g	Rahm
300 g	Penne
0.5 TL	Gochujang-Paste
2 EL	Erdnussbutter
1 TL	Ahornsirup
4 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
	Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Frühlingszwiebeln, in Ringen
2 EL	Sesam, geröstet

ZUBEREITUNG

Schritt 1

2 Knoblauchzehen - **1 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl - **160 g** Kimchi (aus dem Glas) - **200 g** Kefen - **200 g** Rahm
Knoblauch fein hacken und in einem Wok oder einer grossen Pfanne in erhitztem Kikkoman Sesamöl anbraten. Kimchi und Kefen (grössere halbieren) dazugeben und kurz mitbraten. Rahm angiessen, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Schritt 2

300 g Penne - **0.5 TL** Gochujang-Paste - **2 EL** Erdnussbutter - **1 TL** Ahornsirup - **4 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
Nudeln nach Packungsanweisung garen und beim Abgiessen ca. 100 ml Kochwasser auffangen. Das Kochwasser mit Gochujang-Paste, Erdnussbutter, Ahornsirup und Kikkoman Sojasauce verrühren.

Schritt 3

Pfeffer aus der Mühle - **2 EL** Frühlingszwiebeln, in Ringen - **2 EL** Sesam, geröstet
Die Nudeln und die Sauce zum Rahm-Gemüse in den Wok geben, kurz durchmischen und mit Pfeffer abschmecken. Auf Tellern anrichten und mit Frühlingszwiebeln und Sesam garnieren.