

Ingwer - Pasta - Sauce

Kategorien: Sauce, Nudelnsauce, Käse

Zutaten für: 4 Portionen

125	Gramm	Butter
3	Essl.	Frischer Ingwer, geraspelt
4	groß.	Knoblauchzehen, fein gehackt
2	Teel.	Getrocknete Jalapeno, Gemahlen
1	Teel.	Frisches Basilikum, gehackt Schwarzer Pfeffer (reichlich)
1/4	Tasse	Monterey-jack-Kaese, Geraspelt (Ersatz: Gouda, Muenster)

Anleitung:

Die Butter in einer mittelgrossen Pfanne zerlassen. Alle Zutaten ausser dem Kaese zufuegen und duensten, bis der Knoblauch weich ist etwa 4 Minuten.

Unter die abgetropften heissen Nudeln mischen und mit Kaese betreut servieren.

Je nach Geschmack laesst sich die Jalapeno durch beliebige andere Chillies erstzen. Ebenso ist die Menge variabel.