

Avocado Pasta



Avocado Pasta

300 g Spaghetti
2 Avocados
½ Zitrone (Saft)
20 Basilikumblätter
2 EL Olivenöl
1-2 Knoblauchzehen
40 g Parmesan
½ TL Pfeffer
½ TL Salz
½ TL milde Chiliflocken 2-3 Kellen
Pastawasser

Optional als Topping

250 g Cocktail Rispentomaten 1 EL
Olivenöl
1 Prise Salz
20 g Pinienkerne

1. **Optional:** Rispentomaten mit Olivenöl und Salz für 15 Minuten bei 180°C Umluft im Ofen backen.
2. Nudelwasser aufsetzen und die Pasta nach Packungsanweisung kochen.
3. Das Fruchtfleisch der Avocado in eine Schüssel geben.
4. Zitronensaft, Basilikum, Olivenöl, Knoblauch, Parmesan und Gewürze ebenfalls dazu und mit einem Stabmixer mixen.
5. Nun mit 2-3 Kellen Pastawasser (die Pasta sollte nun schon mindestens 5-8 Minuten gekocht haben) cremig rühren.
6. Avocado Sauce ggfs noch einmal abschmecken und dann mit der al dente Pasta vermischen.
7. Optional mit den Tomaten und Pinienkernen toppen und servieren.