



PASTA MIT AVOCADOCREME UND PINIENKERNE

Zutaten für 4 Personen:

500g Spaghetti
3 reife Avocado
3 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
Kleines Glas getrocknete Tomaten
100 mini Rispentomaten
Basilikumblätter
3 EL Pinienkerne
Salz und Pfeffer

Kochutensilien:

Pfanne
Topf
Mixer
Messer
Schüssel
Schneidebrett
Knoblauchpresse

Zubereitung:

Die Nudeln nach Packungsanleitung kochen. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen. Den Knoblauch schälen und pressen. Die Rispentomaten waschen, halbieren und in einer Pfanne mit Olivenöl mit Salz anbraten. Hälfte der Tomaten kommen in die Avocadocreme und die andere Hälfte zum Schluss auf das Gericht oben drauf. Nun die Avocado in einen Mixer geben, genauso wie die Rispentomaten, Knoblauch, Olivenöl und die getrockneten Tomaten. Alles gut miteinander pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten (ohne Öl). Die Nudeln mit der Creme vermengen und mit den gerösteten Pinienkernen und Basilikum servieren. Guten Appetit!