

Cremige Avocado-Pasta

Für 4 Portionen:

400 g Spaghetti	2 reife Avocados	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Saft, Abrieb	1 Handv. Basilikumblätter	50 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer	Pinienkerne	

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen zu bringen und darin die Spaghetti nach Packungsanweisung al dente kochen. Das Nudelwasser aufheben.

Die Avocados halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch in einen Mixer geben, Knoblauch, Zitronensaft und -abrieb, Basilikumblätter, Olivenöl, eine großzügige Prise Salz und Pfeffer hinzufügen; alles mixen, bis eine glatte, cremige Soße entstanden ist.

Die frisch gekochte Pasta zurück in den Topf geben und die Avocado-Soße hinzufügen, alles gut vermengen; falls die Soße zu dick ist, Nudelwasser hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Abschließend die Avocado-Pasta mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer abschmecken.

NN am 03. März 2025