Avocado-Pasta mit Garnelen

Für 4 Portionen

400 g Spaghetti	Salz, Pfeffer	2 Knoblauchzehen
2 Avocados	5 EL Zitronensaft	2 TL Senf, körniger
150 ml Schlagsahne	300 g Garnelen	150 g Cherrytomaten
40 g Parmesan, gerieben	Basilikumblätter	

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente garen. Etwas Nudelwasser auffangen.
Währenddessen den Knoblauch fein hacken.
Die Avocados halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch herauslösen.
Etwa zwei Drittel der Avocado mit dem Knoblauch, 4 EL Zitronensaft, Senf und Sahne fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die restliche Avocado würfeln und mit dem übrigen Zitronensaft vermengen.
Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Avocado-Soße bei niedriger Temperatur vorsichtig erwärmen. Die Soße sollte nicht kochen. Die Garnelen hinzufügen und kurz in der Soße erwärmen. Bei Bedarf etwas Nudelwasser einrühren, bis die Soße schön cremig ist.
Die Cherrytomaten halbieren, den Parmesan fein reiben und das Basilikum zupfen.
Die Spaghetti direkt in die Pfanne geben und gründlich mit der Soße vermengen.
Die Pasta auf Tellern verteilen und mit Avocado-Würfeln, Cherrytomaten, Parmesan und Basilikum servieren.

NN am 06. Oktober 2026