

Vegane Avocado-Pasta mit Kirschtomaten

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

340 g vegane Spaghetti
2 reife Avocados
30 g Basilikum
1 Knoblauchzehe
2 Esslöffel Zitronensaft
Salz, Pfeffer
80 ml Olivenöl
2 Handvoll Kirschtomaten
50 g Pinienkerne

Besonderes Zubehör
Hochleistungsmixer

Ganz unkompliziert und zudem schnell gemacht ist diese cremige Avocado-Pasta. Mit nur wenigen Handgriffen steht sie auf deinem Tisch. Sie bietet eine gelungene Abwechslung zur altbekannten Tomatensauce und kommt völlig vegan daher.

Da bei dieser geballten Ladung Grünpower ein paar Farbtupfer nicht fehlen dürfen, haben sich fruchtige Kirschtomaten als kulinarische i-Tüpfelchen auf die cremigen Spaghetti verirrt. Für Crunch sorgen knusprige Pinienkerne.

- 1 -

Nudeln nach Packungsanleitung in kochendem Salzwasser bissfest garen.

- 2 -

Avocado schälen und entkernen. Knoblauch schälen. Avocado zusammen mit Knoblauch, Basilikum und Zitronensaft in einen Food Processor geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und cremig mixen.

- 3 -

Olivenöl in einem dünnen Rinnsal zu der Masse im Food Processor laufen lassen und mixen, bis die Masse schön cremig ist.

- 4 -

Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun anrösten.

- 5 -

Spaghetti mit der Avocado-Sauce vermischen. Kirschtomaten halbieren und mit der Avocado-Pasta vermengen. Pinienkerne darüber streuen und servieren.