

Rezept

Spinat-Avocado Pasta mit Kirschtomaten

Anzahl Portionen: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 min



Zutaten

500 g Spaghetti
1 Avocado
250 g iglo Rahm-Spinat mit dem BLUBB
200 g Haselnüsse (oder Pinienkerne)
100 g Parmesan gehobelt
12 Kirschtomaten
50 g Basilikum
100 ml Pastawasser
Salz & Pfeffer
2 – 3 EL Zitronensaft

Zubereitung

1. Spaghetti al dente kochen
2. Die Kirschtomaten halbieren. Den **iglo Rahm-Spinat mit dem BLUBB** nach Packungsanweisung zubereiten. Die Haselnüsse in kleine Stücke hacken und in einer Pfanne bei niedriger Hitze goldbraun rösten.
3. Die Avocado schälen und mit dem Spinat, Haselnüsse, Parmesan, Zitronensaft, Basilikum pürieren (ein paar Haselnüsse, Spinat, Parmesanspäne und Basilikum für die Deko aufbewahren). Pastawasser hinzufügen, bis eine cremige, pestoartige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Spaghetti mit der Sauce vermischen, mit halbierten Kirschtomaten, Haselnüssen, Parmesanspänen und Basilikum garnieren.

Pro Portion: ca. 4305 kj, 1029 kcal, E 35 g, F 56 g, KH 97 g