

## 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