MEIN GENUSS



Avocado Pasta



It’s a match!

It`s a match! Unser Avocado Gewürz harmoniert durch seinen fruchtig, pfeffrigen Geschmack wunderbar mit Nudelgerichten oder Salaten!.

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Pasta in einem Topf mit reichlich Salzwasser bissfest kochen und anschließend abtropfen lassen.
2. Währenddessen Avocados halbieren und den Kern entfernen. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauslösen und mit einer Gabel zu einer homogenen Masse zerdrücken.
3. Knoblauch schälen und in einer Knoblauchpresse zerdrücken. Anschließend den gepressten Knoblauch, das Tomatenmark, die Sahne, die Dillspitzen und den Zitronensaft zusammen mit der Avocadomasse in einen Topf auf niedriger Stufe erhitzen.
4. Alle Zutaten gemeinsam unter ständigem Rühren auf niedriger Stufe erhitzen – der Topfinhalt sollte nicht kochen! Zuletzt die gekochten Nudeln unterheben und mit dem Zitronenpfeffer und dem Avocado Gewürz abschmecken.

Zutaten

400 g Pasta
2 Avocados (reif)
3 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark
200 ml Sahne
4 EL Dill Spitzen
0.5 Zitrone, ausgepresst
Avocado Gewürz
Zitronenpfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.