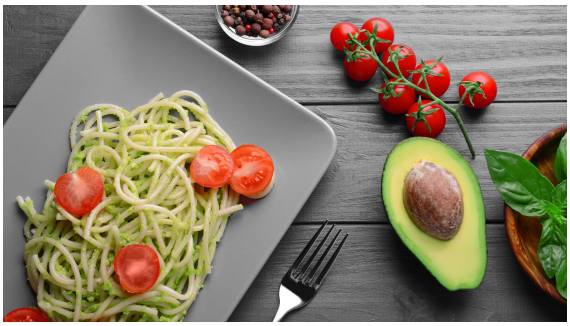

Avocado Tomaten Spaghetti

Schwierigkeitsgrad:

shopstudiorecipes.recipe.difficulty.einfach

Portionen: 4 Personen

Kalorien p.P.: 673 kcal

Zutaten

400 g Spaghetti

250 g Kirschtomaten

2 Stängel Lauch

1 Stück(e) reife Avocado

8 Esslöffel Olivenöl

1 Esslöffel Zitronensaft

10 g FUCHS Avocado Gewürzzubereitung

Zubereitung

1. Die Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung kochen.

2. Kirschtomaten halbieren. Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit Hilfe eines Löffels aus der Schale heben und würfeln. Den Lauch in feine Ringe schneiden.
Die Kirschtomaten, Avocadowürfel und Lauchringe mit 2 EL Olivenöl, etwas Zitronensaft und der FUCHS Avocado Gewürzzubereitung vorsichtig in einer Schüssel

vermengen.

3. Die Spaghetti abgießen, abschrecken und zurück in den Topf geben.
Das restliche Olivenöl hinzufügen und die Avocado-Tomaten-Mischung zu geben, vermengen und auf Pasta Tellern anrichten.
Tipp: Als Topping etwas geröstete Cashewkerne oder Pinienkerne
darüber streuen.