

Spaghetti mit Avocado-Pesto

4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Avocado-Pesto:

300 g geschälte, entkernte Avocado
20 g geröstete Pinienkerne
75 g in Streifen geschnittene,
abgetropfte, getrocknete Tomaten in
Öl
10 Basilikumblätter
2 EL Olivenöl
2 EL Limettensaft
1 Becher Dr. Oetker Creme VEGA
Pfeffer
Salz

Nudeln:

400 g Vollkorn-Spaghetti

1 Avocado-Pesto:

Avocado mit Pinienkernen, Tomaten, Basilikum, Öl und Limettensaft pürieren. Creme Vega unterrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

2 Nudeln:

Die Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen und mit dem Avocado-Pesto servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wenn das Pesto zu fest ist, einfach etwas Nudel-Kochwasser unterrühren damit es cremiger wird.