

# Spaghetti mit Avocado-Pesto

Vollkornnudeln mit einem schnellem Gemüsepesto

etwa 4 Portionen

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Avocado-Pesto:

20 g Pinienkerne  
75 g getrocknete Tomaten in Öl  
300 g reife Avocado  
10 Basilikumbblätter  
2 EL Olivenöl  
2 EL Limettensaft  
1 Be. Dr. Oetker Creme VEGA  
frisch gemahlener Pfeffer  
Salz

### Zutaten:

400 g Vollkorn-Spaghetti

## 1 Vorbereiten:

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Tomaten abtropfen lassen. Avocado längs halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch herauslöffeln. Tomaten in Streifen schneiden.

## 2 Avocado-Pesto:

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

## 3 Zubereiten:

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



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Ihnen das Pesto zu fest ist, rühren Sie es mit etwas Nudel-Kochwasser cremiger.
- Nach Wunsch mit gerösteten Pinienkernen und frischem Basilikum servieren.

