

# Avocado-Nudelsalat

Der Avocado-Nudelsalat mit Tomaten ist ein idealer Salat für Nudel- und Pastaliebhaber.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

0.5 Stk.	<a href="#">Avocados</a>
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
1 TL	frisch gepresster Zitronensaft
125 g	<a href="#">Nudeln</a> (Spaghetti, Penne, Bandnudeln, etc.)
20 Stk.	Kirschtomaten (Rote und Gelbe)
1 Handvoll	junger Spinat

## Zubereitung

1. Für den **Avocado-Nudelsalat** die Nudeln in Salzwasser gar kochen, abseihen und kalt abschrecken.
2. Die geschälte Avocado in eine Schüssel geben und mit einer Gabel fein zerdrücken. Die Knoblauchzehe schälen, klein zerhacken und zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und gut vermengen.
3. Die Kirschtomaten halbieren und zusammen mit den Nudeln zugeben. Den jungen Spinat mit einem Messer klein zerschneiden, hinzugeben und alles gut vermengen.

## Tipp

Zum Avocado-Nudelsalat eine Scheibe Vollkornbrot reichen.