

# Avocado-Pasta mit Tomaten

Die Avocado-Pasta mit Tomaten ist ein aromatisches Pastagericht für den Alltag. Avocados werden mit Zitronensaft, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl zu einer feinen Sauce püriert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

|            |                                       |
|------------|---------------------------------------|
| 2 Stk.     | <a href="#">Avocados</a> (reife)      |
| 400 g      | <a href="#">Spaghetti</a> (o.ä.Pasta) |
| 16 Stk.    | Kirschtomaten                         |
| 1 Handvoll | Basilikum frisch                      |
| 2 Stk.     | <a href="#">Knoblauchzehe</a>         |
| 2 EL       | Olivenöl                              |
| 2 EL       | frisch gepresster Zitronensaft        |
|            | <a href="#">Salz und Pfeffer</a>      |
|            | Cayennepfeffer                        |
|            | Parmesan gerieben                     |

## Zubereitung

1. Für die **Avocado-Pasta mit Tomaten** die Spaghetti oder eine andere Pasta nach Packungsanleitung in reichlich gesalzenem Wasser al dente kochen. Vor dem Abgießen etwas Nudelwasser auffangen. Die Pasta anschließend in einem Sieb abgießen und kurz abtropfen lassen.
2. Die Kirschtomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Die Basilikumblätter ebenfalls waschen und trocken schütteln. Nach Belieben einige Blätter für die spätere Garnitur beiseitelegen. Die Knoblauchzehen schälen. Die Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen. In einen hohen Rührbecher oder Multizerkleinerer geben. Den Zitronensaft, Basilikum, Knoblauch, Olivenöl sowie Salz, Pfeffer und eine kleine Prise Cayennepfeffer hinzufügen. Alles mit einem Pürierstab oder im

Multizerkleinerer zu einer cremigen Avocado-Sauce pürieren. Falls die Sauce zu dick ist, etwas vom aufgefangenen Nudelwasser unterrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Anschließend nochmals abschmecken.

3. Etwas Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die halbierten Kirschtomaten hineingeben und bei mittlerer Hitze etwa 2 Minuten anbraten. Die Tomaten dürfen dabei leicht weich werden, sollten aber noch ihre Form behalten.
4. Nun die gekochte [Pasta](#) und die cremige Avocado-Sauce zu den Tomaten in die Pfanne geben. Alles vorsichtig miteinander vermengen und etwa 2 Minuten erwärmen. Die Avocado-Sauce sollte dabei nicht stark erhitzt oder gekocht werden. Die Avocado-Pasta mit Tomaten auf Tellern anrichten und mit frisch geriebenem Parmesan sowie nach Belieben einigen Basilikumblättern garnieren. Anschließend sofort servieren.

## Tipp

Für eine besonders frische Note kannst du die fertige Avocado-Pasta zusätzlich mit etwas Zitronenabrieb verfeinern. Wer es gerne schärfer mag, gibt noch eine Prise Chiliflocken darüber.