Spaghetti mit Avocadosauce

Die Spaghetti mit Avocadosauce schmecken köstlich. Ein rasches und einfaches Rezept für Nudelliebhaber.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Foto: Katrin Gilger

Zutaten

300 g	Spaghetti
5 Streifen	Schinkenspeck
50 g	Parmesan
1 Stk.	Avocado
2 Stängel	Basilikum
2 Stängel	Petersilie
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Frischen Zitronensaft
	Salz

Zubereitung

1. Um die **Spaghetti in Avocadosauce** zuzubereiten als Erstes die Nudeln bissfest kochen. Den Schinkenspeck in Streifen schneiden und ohne Öl in einer Pfanne anbraten.

2. Die Avocado schälen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und zerhacken, Kräuter zerhacken, den Parmesan reiben, Zitronensaft pressen.

3. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und pürieren, mit Salz abschmecken und die Hälfte vom Parmesan einrühren.

4. Die Spaghetti abseihen und 3 Esslöffel Nudelwasser zur Sauce rühren. Die Nudeln mit der Avocadosauce vermischen, auf Teller anrichten und dem gebratenen Speck und Parmesan bestreuen.

Tipp